NOVEMBRE 2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

INCREDIBILI KIWI
NEI RAVIOLI, CON LA PANCETTA, CON GLI SCAMPI

CARAMELLO + CIOCCOLATO

Abbiamo preparato la crostata con le due creme e fiocchi di sale: *felicità a tavola*

DALLA TERRA AL CUORE

Giorni fa sono andata a raccogliere le olive con la mia famiglia. Erano giornate ancora (troppo) calde e, la sera, abbiamo portato in frantoio circa quindici cassette, le prime dopo anni di nulla dovuto a un incendio terribile che fu appiccato sul monte Pisano nel 2018 e che distrusse oltre mille ettari di natura. La mattina successiva alla spremitura, a colazione, c'è stato l'assaggio. Ed eccolo l'ingrediente principe della cucina italiana tornare sul palato. Ha scatenato ricordi, attenuato la fatica di chi come me non è abituato a lavorare in campagna, emozionato le emozioni. C'erano i bambini di casa, gli adolescenti, i vecchi, gli amici nella celebrazione di un rito che ha il sapore delle buone cose della nostra identità. La stessa che celebriamo in *I racconti delle radici*, il servizio che poi sarà anche una mostra dei piatti portati dall'emigrazione italiana in giro per il pianeta. Sono sapori che dialogano con la nostalgia per il focolare che si è lasciato. E sono questi piatti, con le loro storie e con le persone, i protagonisti della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, giunta all'ottava edizione e organizzata dal ministero degli Affari Esteri dal 13 al 19 novembre. Un omaggio alle nostre origini e alle nostre radici che inevitabilmente passa proprio per la cucina. Abbiamo studiato con che cosa sono partiti i nostri antenati, che cosa hanno messo in quella famosa valigia di cartone simbolicamente sempre evocata per indicare qualcuno che ha lasciato casa per trovare nuove opportunità. Sono piatti che parlano di nostalgia, certo, ma ancora di più del coraggio e della forza di chi è partito verso l'ignoto.

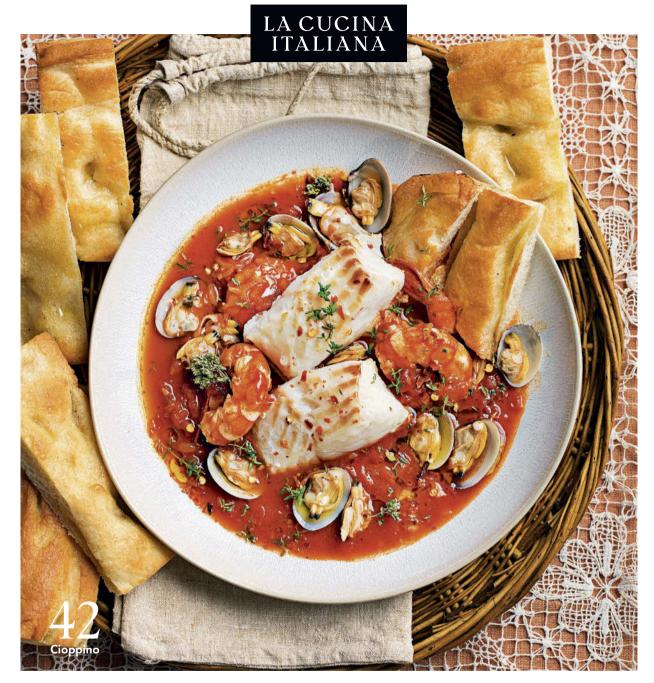
Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

IL LUSSO
DI OSARE
Tassoni
DAL 1793

NOVEMBRE

LA CUCINA ITALIANA

42
Cioppino

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

Una pasta alle castagne perfettamente in stagione, cremose tentazioni al caramello e inaspettate fantasie al kiwi

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

→

80
Tortini fondenti all'olio di oliva

104
Cappellacci di kiwi e scampi con la bisque

24
Caffè, mela cotogna e miele

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

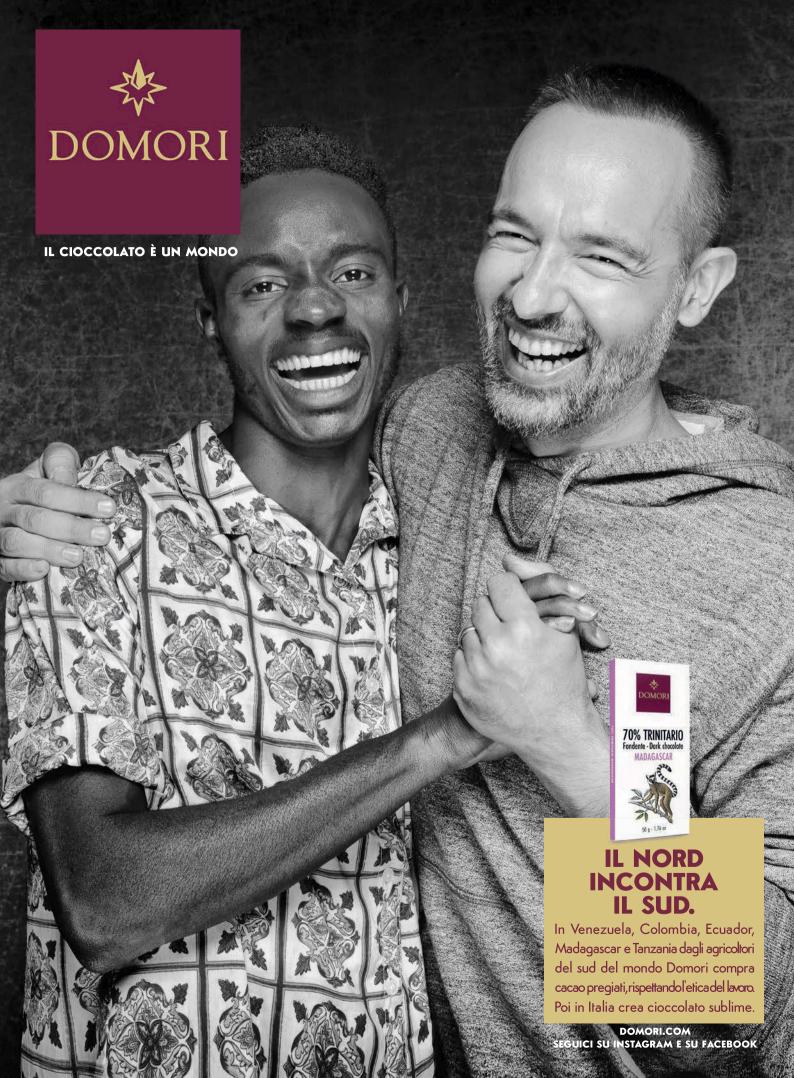
CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

SOMMARIO

Piatti, incontri e (dolci) scoperte che danno conforto e felicità

46
Il cantante Albe con la mamma Sabrina, ospiti nella nostra cucina.

123
L'antico ristorante Casa al Torchio a Bolzano.

In copertina: Crostata con ganache e doppio caramello (pag. 86). Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada.

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

MAESTRI DEL LUPPOLO
DAL 1877

SCOPRI LA NUOVA

IPA

CON
LUPPOLI
AGRUMATI

www.birrificioangeloporetti.it

www.bevireresponsabile.it

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

abbonatiqui.it/rivista/la-cucina-italiana
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta
preferita tra le tantissime che pubblichiamo
ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina
e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online
su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

LA CUCINA ITALIANA

N. 11 – novembre 2023 – **Anno 94°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette ILARIA CASTELLI, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO,
MARCO MORETTO, CRESCENZO MORLANDO, JOËLLE NÉDERLANTS,
WALTER PEDRAZZI, DARIO PISANI, ELTON ZEQIRAJ
Per i testi SIMONE CINOTTO, FIAMMETTA FADDA, GIOVANNA FROSINI, SARA MAGRO,
MARCO MALVALDI, MASSIMO MONTANARI, CHIARA MURRU, CARLO OTTAVIANO,
DAVIDE RAMPELLO, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA,
AG. SHUTTERSTOCK, AG. SIME, MONICA ALBA, ARCH. SLOW FOOD,
GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI, CHIARA CADEDDU, MAURIZIO CAMAGNA,
GIOVANNA DI LISCIANDRO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI,
GIACOMO MAESTRI, BEATRICE PILOTTO, MADDALENA ROSSO

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Global Director, Social, Operation & Partnership Strategy ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video, CNE RACHELE WILLIG

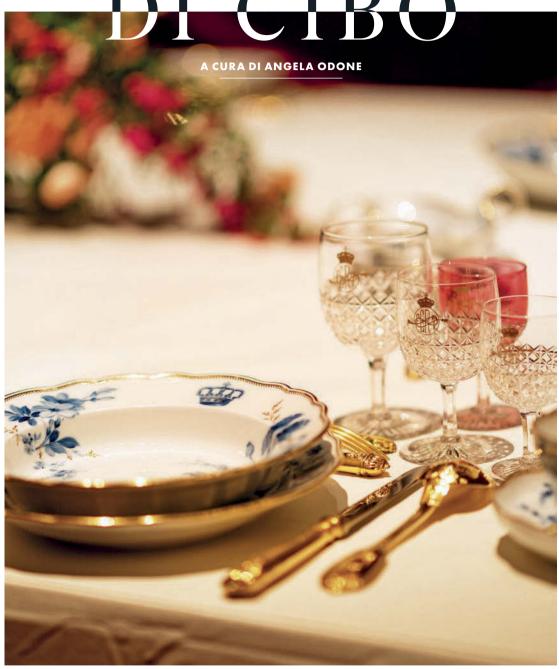
Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Beauty Category Director, Vogue Business Director EMMELINE ELIANTONIO
Luxury Commercial Manager, Vanity Fair and GQ Business Manager BENEDETTA BATAZZI
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

DAST.AGENCY
SEI QUI.
BOTTEGA SPUMANTE
FOSSMARAI®
SPUMANTI
VALDOBBIADENE
LUOGHI,
SPUMANTI,
EMOZIONI.
PRENOTA LA
TUA ESPERIENZA
IN CANTINA
FOSSMARAI.COM
BEVI RESPONSABILMENTE

NOVEMBRE 2023

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

CUCINA, DECIMA ARTE

L'universale e la meraviglia sono l'essenza dell'arte. Ma anche della cucina. Per questo la scelta di mostre che puntano i riflettori sulla cultura gastronomica è sempre più ampia. Da Nord a Sud, basta scegliere. Potete rimanere incantati di fronte alle tavole sontuose dell'esposizione *Sovrani a tavola. Pranzi imbanditi nelle corti italiane* (in foto; fino al 28 gennaio, Reggia di Venaria, TO), riflettere sul delicato rapporto tra uomo e ambiente ammirando le installazioni del *Yeast Photo Festival*, un evento diffuso in Puglia (fino al 12 novembre, a Matino e a Lecce), tornare bambini con tre esposizioni: *Bruno Munari. La Leggerezza dell'arte* (fino 31 marzo, E.ART.H., Verona), *Itadakimasu. Piccole Storie Nascoste nella Cucina degli Anime* (opere di animazione giapponesi, fino al 28 gennaio, Palazzo della Meridiana, Genova) e *Foodmetti* in occasione di Lucca Comics (fino al 5 novembre) con Cristiano Tomei, Marco Malvaldi e i dolci di Damiano Carrara.

STRANO, MA BUONO!

Lamponi

Sbrinz Dop

Lambrusco di Sorbara Doc

Cuocete 125 g di lamponi con 10-15 g di zucchero per 10 minuti, fino a disfare i frutti; passate poi al setaccio. Servite il formaggio Sbrinz Dop a scaglie con la salsa di lamponi e un calice di Lambrusco di Sorbara (a 8-10 °C), garantito dal Consorzio di Tutela del Lambrusco Doc.

COMPETIZIONE MONDIALE

È SEMPRE UN PIACERE

Decretati i vincitori della Tiramisù World Cup 2023, quest'anno ancora più internazionale

Il tiramisù classico più buono del mondo 2023 è di una emozionatissima cuoca amatoriale brasiliana, Patricia Guerra, 48 anni, avvocato di San Paolo (foto sopra): arrivata in Italia dopo avere vinto le eliminatorie nel suo Paese, ha conquistato la Coppa del Mondo, battendo quest'anno anche molti concorrenti stranieri, sempre più appassionati a questa dolce competizione. Patricia ha vinto per la grande precisione con cui ha lavorato e per l'equilibrio di sapori e consistenze. Per la categoria Tiramisù creativo, il nuovo campione è Mario De Santis (foto in alto), 41 anni, di Quarto d'Altino (Venezia), dipendente di una ditta di antincendio. Il suo tiramisù «Dalí» ha conquistato con la confettura di pera cotogna, cannella e cioccolato fondente, soprattutto grazie all'armonia con cui si fondevano gli ingredienti. Il Premio speciale La Cucina Italiana, assegnato da Laura Forti, presidente di giuria, va a Vanessa Orso e al suo tiramisù «Essenziale»: un'esplosione di freschezza e fantasia, con limone, basilico, cioccolato all'arancia e mandorle, uniti in un tiramisù con i pavesini, in uno stampo creato su misura. L.F.

GOLOSO CHI LEGGE

La storica fabbrica di cioccolato Zaini narrata attraverso le vite di chi l'ha resa grande. A partire da Olga, moglie del fondatore, e dalle ragazze (le *tuse*) che vi hanno lavorato. *G. Cavagna di Gualdana, La fabbrica delle tuse, Piemme Edizioni, 19,90 euro.*

Sono quasi duecento le ricette che esprimono il meglio della varietà geografica e di prodotti che rende unico il nostro Paese. *Mari e monti in cucina, Mondadori Electa, 2,90 euro acquistando altri due libri nei Mondadoristore.*

Mettere al centro le verdure è un gesto sempre più frequente. Lo racconta bene in questo ricettario il collettivo Contorno, fatto di fotografi, food stylist, art director e set designer. *Contorno, Guido Tommasi Editore, 35 euro.*

FOTO AG. ADOBESTOCK, AG. GETTY IMAGES

ANNIVERSARI

AUGURI, CHEF

Il ristorante D'O festeggia due decenni di successi

E fanno venti! Il giovane Davide Oldani, chef del famoso D'O di Cornaredo di cui tutti parlavano per la cipolla caramellata e il risotto imbattibile a prezzi «pop», ne ha raggiunti di traguardi in due decenni. Ha preso la seconda stella Michelin e quella verde. Ha cambiato ristorante, facendone uno elegante per il quale ha disegnato la posata Passepartout che funge da forchetta, cucchiaio e coltello, i bicchieri ergonomici e una table d'hôte con mensola sotto per appoggiare tovaglioli e telefono (molto smart). Ed è la star degli spot Barilla, che per questo compleanno gli dedica il kit Al Bronzo, con una confezione di mezze maniche trafilate come una volta, la ricetta dello chef (nella foto sopra) e le sue posate. La cosa più bella? Vederlo ai fornelli a Cornaredo, come vent'anni fa. *barilla.com* SARA MAGRO

BUONO DAVVERO

Non il solito bar o il locale storico dove si ordina l'espresso con immutato piacere (vedi a pag. 109). Oggi il caffè ha nuovi, diversi templi. A Trieste, città del Gruppo Illy, ha appena aperto Incantalia: oltre alle pregiate miscele della casa, sugli scaffali si trovano cibi e vini scelti per l'eccellenza e per il loro valore sociale, culturale ed etico. *incantalia.it*

MEZZO SECOLO DI CULTURA DEL BERE

Per diventare veri intenditori di bollicine bisogna studiare e imparare a distinguere il perlage, i colori (sopra, alcuni esempi), la temperatura, la forma del bicchiere. Sono i dettagli che fanno apprezzare ogni sorso, e insegnare a bere bene è la missione delle Cantine Maschio, che festeggiano il cinquantesimo compleanno con una bottiglia speciale di Prosecco Doc Treviso Millesimato Extra Dry. *cantinemaschio.com*

TESTI SARA MAGRO, FOTO FRANCESCA ROMANA GAGLIONE

SAPERE DI FUMO

Nella Certosa di Serra San Bruno in Calabria i monaci desinavano con zuppa di erbe, mentre nei boschi intorno il carbonaio spezza la fame con 'nduja e pane abbrustolito

DI **DAVIDE RAMPELLO**

Dirigiti verso le Calabrie, a Vibo Valentia prendi per Soriano. Sappi che le terre che vedrai, Strabone le descrisse «nobili pianure ove passò di Sicilia, Proserpina a raccoglier li belli e odorosi fiori per fare le Ghirlande (imperocchè quasi sempre veggansi verdeggianti prati che superano tutti gli altri in vaghezza e bellezza)». (F. Leandro Alberti, *Descrittione di tutta Italia*, Venezia, 1561).

Superate Soriano e Sorianello, boschi di faggi allieteranno il tuo andare. Tra le foglie, in autuno, si raccolgono i frutti, gli acheni, che venivano consumati arrostiti come le castagne o le nocciole o, se tostati, come surrogato del caffè. L'olio, chiaro e delicato, estratto dai semi, si usa ancora come condimento. Ma del faggio e soprattutto del leccio meglio dirò più avanti.

Arriva a Serra San Bruno, il paese dove è sepolto Bruno di Colonia, giunto qui da Grenoble, dove aveva fondato la grande Chartreuse* e l'ordine monastico dei certosini. Il paese «non si trascina dietro l'eredità feudale delle Calabrie; vi si sente una società di eguali e intimamente libera». Ruggero I d'Altavilla diede le terre e la concessione di erigere un monastero. Il complesso monumentale risale al 1095, «le prime case di Serra San Bruno erano le abitazioni degli operai che lavoravano alla Certosa». Lascio a te la conoscenza di questa «meraviglia». Non essere frettoloso, dedica tempo e attenzione. Ti aggiungo alcune note sulla «dieta parca» dei monaci. Gli ortaggi e le erbe aromatiche coltivate nella clausura erano, assieme al pane, l'alimento fondamentale, accompagnato da uova e formaggi. La zuppa certosina di erbe e pane prevedeva come condimento anche il vino che, se bevuto, era rigorosamente allungato con acqua di pozzo. Il pesce non poteva essere comperato ma solo accettato *ex charitate*. Più tardi si imparò ad allevarlo nelle peschiere del monastero: erano preferiti i pesci di acqua dolce, meno saporiti e più leggeri.

Nei boschi attorno al monastero, potrai vedere la sapienza e l'abilità degli ultimi carbonai di Serra San Bruno. Un lavoro millenario che si impara dai genitori e si insegna ai figli.

La produzione di carbone vegetale (usato per la cottura alla brace) nei boschi di Serra San Bruno, nel centro della Calabria.

Cumuli di terra ed erba, armoniose semisfere scure arredano le radure. Dai fori ordinati in circonferenza, fumi bianchi svelano il lavoro delle braci interne. Uomini silenziosi dal volto annerito attendono giorno dopo giorno il mutare del colore del fumo. All'improvviso, fumi azzurri brillanti salgono perdendosi nel bosco, testimoniando che tutta la legna sotto i cumuli si è trasformata in «carbone vegetale», perfetto per tutte le culture alimentari.

Dante, il mastro carbonaio, nell'attesa di raccogliere il carbone, potrà condividere con te la sua colazione: pane abbrustolito sulle braci con una fetta morbida di 'nduja di Spilinga, piccante, insaporita dal fumo. Dante mangia solo quella di Caccamo, l'Artigiano della 'Nduja. Se la fortuna ti assiste, potrai essere onorato dell'ospitalità della famiglia di Dante. La moglie cucina i «surici» (pesce pettine) fritti come nessuno: croccanti, con poche gocce di limone, che esaltano il candore profumato delle carni. Nulla potrai desiderare di alternativo a questa «pettinessa», accompagnata da un'insalata di cipolla tropeana tagliata sottile, pomodori, cetrioli, basilico, menta, olive nere e verdi, peperoncino bruciacchiato sul fuoco e olio. Olio del nonno di Dante che coltiva la Grossa di Gerace, la Roggianella e la Sinopolese. Mettiti in viaggio... ■

*Il nome deriva dal massiccio della Chartreuse, sulle Alpi, a nord della città di Grenoble, in Val d'Isère.

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

FOTO **ALESSANDRO SAFFO/SIME**

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

Suonatore di flauto (1615-1620), opera del pittore Cecco del Caravaggio.

ACCORDI E DISACCORDI

In cucina, come in musica, quello a cui prestare più attenzione non sono le singole note o i singoli sapori, ma l'arte della composizione DI **MASSIMO MONTANARI**

La pasta chiama il parmigiano (o il pecorino) e respinge la polenta; l'arrosto chiama l'aglio (e il rosmarino) e respinge il basilico; il cotechino chiama il purè (o le lenticchie) e respinge l'insalata. Sono le «associazioni alimentari» di cui parlava Fernand Braudel, sottolineando la necessità, per chi studia la storia dell'alimentazione, di non concentrarsi sul singolo ingrediente o sul singolo prodotto, bensì sulle loro combinazioni – le «associazioni», appunto.

Progettando alcuni anni fa per il museo M9 di Venezia Mestre l'esposizione *Gusto! Gli italiani a tavola 1970-2050*, assieme a Laura Lazzaroni e a Marco Bolasco pensammo di dedicare un'apposita sezione al tema degli «accordi», cioè degli ingredienti che in ambito gastronomico – così come le note in ambito musicale – si richiamano in modo quasi automatico, come se si trattasse di associazioni «naturali». Che però «naturali» non sono, perché c'è sempre una scelta culturale nel preferire e scegliere un determinato accordo piuttosto che un altro. Ciò vale in cucina come in musica: parallelismo di cui abbiamo già discusso il mese scorso, su cui mi fa piacere ritornare.

In musica, un accordo è la combinazione di alcune note che si suonano assieme e appaiono «giuste», ben armonizzate a una nota dominante: nella musica tonale, se parto dal Do, i suoni simultanei saranno il Mi e il Sol. Altre culture, antiche e moderne, amano combinazioni diverse. Qualcosa di simile accade in cucina, dove una certa tradizione culturale – per esempio quella italiana – mi abituerà ad associare burro e salvia ai tortelli di magro, pomodoro e basilico agli spaghetti. La cultura tedesca non mancherà di associare il würstel alla senape, lo speck ai cetriolini (a loro volta combinati con l'aceto), il maiale bollito alle patate e ai crauti...

Il parallelo fra note e sapori è ricorrente in letteratura. Lo suggerì, fra gli altri, l'inglese John Evelyn, che agli inizi del Settecento pubblicò un trattato sulle insalate in gran parte derivato da opere italiane. «Nella composizione di un'insalata», scrisse, «ogni pianta deve sostenere la sua parte [...] allo stesso modo delle note musicali». In questa ricerca dell'armonia anche le dissonanze sono ben accolte, perché «colpiscono e vivacizzano, così da distinguere e far meglio emergere il resto». Era il principio antico del contrasto di sapori, tema non solo gustativo (un pizzico di amaro fa meglio apprezzare il dolce) ma anche nutrizionale: la medicina galenica insegnava che ciascun sapore esprime una diversa qualità, e metterle insieme (le qualità) fa bene alla salute. Per questo l'aquilano Salvatore Massonio – una delle fonti di Evelyn – raccomandava di mescolare le erbe «aggiustando la calda con la fredda, l'humida con la secca, l'agra con la soave, l'amara con la dolce». Ecco dunque le dissonanze, gli «accordi-disaccordi», non solo fra un'erba e l'altra ma fra ogni sorta di prodotti: melone e prosciutto, formaggio e pere... soluzioni di gusto che sono rimaste nei secoli. ■

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

illy®
LIVE HAPPILLY

Certificazione
B
Corporation

RISTRETTO, LUNGO, *MACCHIATO.* E CORTESE

Sono oltre venti le varianti di caffè ordinabili al bar. Almeno dieci i lievitati con cui accompagnarli. Uno il modo di farlo con eleganza

DI **FIAMMETTA FADDA**

Non perdiamoci in preamboli. Entrare la mattina nel bar sotto casa, previo acquisto del prediletto quotidiano cartaceo, e avvicinarmi al banco senza bisogno di ordinare perché i ragazzi conoscono le mie abitudini, mi fa cominciare bene la giornata. È come un sorriso ospitale, l'abbraccio di una coperta calda, le note di una canzone prediletta. Succede a me come ai milioni di habitué della tazzina che godono dello stesso piccolo privilegio. Poi però ci sono gesti e comportamenti che rovinano il senso di civiltà e condivisione di questo italianissimo piacere. Come evitarli?

IL CLIENTE EDUCATO

Entra, attende il proprio turno, dice «Un caffè, per favore». Poi solleva piattino e tazza dal bancone, beve a piccoli sorsi, riappoggia, dice «Grazie, arrivederci». Semplice, no? Eppure sentir pronunciare queste piccole frasi e vedere questi piccoli gesti è sempre più difficile. Frequenti invece i segnali «furbi» degli pseudo habitué che alzano il braccio per bypassare chi è in attesa, o dicono ad alta voce «il solito», magari spintonando. Senza contare i nuovi protagonisti della maleducazione al bar: gli habitué del cellulare. Varianti predilette: segnalare col dito al cameriere la brioche scelta mentre parlano fittamente//discutere d'affari come se il bar fosse l'ufficio//condividere con i colleghi le foto del weekend al mare. Perché è vero che la pausa caffè è un momento di socializzazione, ma allora il gruppetto si allontana dal banco e fa spazio agli educati che attendono.

L'ACCOGLIENZA IDEALE

Mai gli sbrigativi «lei?» o «prende?». Le parole magiche del bar dove si ha sempre voglia di tornare sono un cordiale «buongiorno» e un finale «arrivederci». Anche se il locale è affollato. Adesso tra avventore e cameriere nella fascia di età 16-30 si usa un paritetico «Ciao, cosa prendi?» e «Ciao, un caffè». Bello. Ma attenzione ai gesti: piattino, tazzina e cucchiaino approdano con garbo sul banco; quelli destinati al lavaggio non vengono ammucchiati rumorosamente; le ordinazioni si trasmettono a bassa voce, non c'è spazio per chiacchiere tra il personale. E poi non siamo alla spiaggia. Magliette sformate, tatuaggi multipli, capelli selvaggi spingono a rivolgersi altrove. Ma va anche detto che chi lavora al bar spesso assiste all'indicibile: da quello/a che fa razzia di bustine dello zucchero, a quello che, entrando, si dirige verso la ritirata e poi esce. Senza aver ordinato neppure un caffè.

LE COMPLICAZIONI DEL CROISSANT

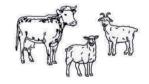
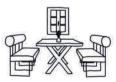
Svariate le forme e i nomi, ma unica l'arte di mangiare con proprietà il lievitato prediletto. Servito su un piattino coperto con un tovagliolino di carta, il croissant non si addenta sporgendosi sul banco e producendo decine di briciole, ma si fascia all'estremità col tovagliolino e si divide con le dita. Variante: si solleva il piattino e si mangia a piccoli bocconi, come un tramezzino. Se poi si è seduti a tavolino, magari per un veloce incontro d'affari, allora sono d'obbligo coltellino e forchettina per non ungere dita destinate a consultare un documento. A Parigi e a New York i locali ad alto tasso di business breakfast hanno risolto il problema offrendo lievitati con una quantità ridotta di burro. Il che fa bene anche alla salute.

Fiammetta Fadda scrive di alta gastronomia e bien vivre. Ha diretto *Grand Gourmet*, è stata ospite di programmi televisivi di successo. È membro dell'Accademia Italiana della Cucina e Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

FOTO M. CIARAMICOLI

DOLCEZZA D'AUTUNNO

Rotondo e intenso come una tazzina di caffè, penetrante come un succo di mela appena spremuto. Ecco un dopo-cena fuori dagli schemi

DI **ANGELA ODONE**

ELTON ZEQIRAJ
Nasce in Albania, giovanissimo si trasferisce in Sicilia per stabilirsi infine a Torino. Dopo una lunga esperienza nel mondo dell'ospitalità come bar manager e maître, nel 2020 lancia LeGar Unplugged Mixology. L'idea? Esaltare nei drink le doti degli ingredienti senza troppe lavorazioni o aggiunte extra e soprattutto senza zuccheri raffinati.

Caffè, mela cotogna e miele

5-6 mele cotogne – caffè macinato – miele di rododendro (oppure di corbezzolo) – ghiaccio

Lasciate le mele cotogne immerse nell'acqua per una notte. Tagliatele poi in tocchi, estraetene il succo e filtratelo in un colino foderato di garza; versate il succo in un sifone e gasate con una sola bomboletta. Ponete in infusione 1-2 cucchiaini di caffè in 60 ml di acqua tiepida per 10 minuti; filtrate l'infuso nel bicchiere dello shaker, dolcificate con 2 cucchiaini di miele, mescolando finché non si sarà sciolto; aggiungete quindi 2-3 cubetti di ghiaccio e mescolate per raffreddare. In un tumbler basso ponete un grosso cubo di ghiaccio, versate il caffè (trattenendo il ghiaccio), completate con circa 60 ml di soda di mela cotogna e servite. Potete accompagnare con cioccolato, paste di meliga, frutta secca.

FOTO **C. CADEDDU**, STYLING **B. PRADA**

COSA METTO IN CANTINA?

Vini amichevoli (più due etichette speciali) dalla selezione della giornalista Adua Villa, che ha appena scritto un libro a quattro mani con l'Intelligenza Artificiale A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Sommelier, scrittrice, narratrice digitale, voce radiofonica e volto della tv (per anni a *Unomattina* e a *La prova del cuoco*), Adua Villa racconta il vino in modo accessibile e divertente. *Tutto in una notte*, il primo libro sugli abbinamenti cibo-vino più cercati in rete nel 2022, lo ha scritto con l'Intelligenza Artificiale.

1) La bacchetta di Harry Potter ovvero la panacea per ogni situazione. Sto parlando delle bollicine come quelle Metodo Classico del Trento Rosé 2018 di Moser, un Pinot Nero Extra Brut, accattivante, con un colore rosa per cui scatta l'amore a prima vista. *32 euro, mosertrento.com*

2) Amici e bollicine Un classico è il Valdobbiadene Prosecco Superiore Rustico di Nino Franco, con frutto fresco e spuma delicata; si serve sui 6-8 °C e diventa ancora più buono se si stappa in compagnia. *13,50 euro, ninofranco.it*

3) Tutti d'accordo Siete di quelli che il vino bianco deve essere fresco o fruttato o di quelli che cercano la trama minerale? Il Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla 2022 di Zorzettig accontenta tutti. *14,50 euro, zorzettigvini.it*

4) Dal mio Abruzzo Semplice e disinvolto, Il Piano del Cavaliere, rosato rifermentato in bottiglia di Tenuta I Fauri, è ottimo con la pizza e con le zuppe. Può creare dipendenza (a me è successo...). *12 euro, tenutaifauri.it*

5) Come i tuoi jeans Colpisce per freschezza e bevibilità il Morellino di Scansano di Terenzi, un rosso che fa sentire a proprio agio, come i pantaloni più comodi. Con i peperoni ripieni al forno. *10 euro, terenzi.eu*

6) Avvincente Nel Chianti Classico ci sono alcuni tra i miei vini preferiti, come il 2021 di Riecine, di una leggerezza alla Italo Calvino, in cui c'è sempre molto da scoprire. Con l'hamburger ma anche con la pappa al pomodoro. *23 euro, riecine.it*

7) Dolce con dolce Non mi stanco di dirlo, con i dolci ci vuole un vino dolce. Con le torte come la paradiso o quella alle nocciole, tenete pronto il Moscato d'Asti Biancospino dell'Azienda La Spinetta. *13 euro, la-spinetta.com*

8) Per le grandi occasioni/1 Per me il Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è la migliore bollicina italiana: Chardonnay in purezza, non teme il passare degli anni e migliora nel tempo. Chi non vorrebbe invecchiare così? *156 euro, ferraritrento.com*

9) Per le grandi occasioni/2 Prodotto dal 1967, il Barbaresco Sorì San Lorenzo di Gaja è nel mio cuore perché era il vino preferito di mio padre. Lo apriva nei momenti più importanti e ne collezionava le annate. Anche io ho qualche bottiglia in cantina che aspetta il momento giusto per essere aperta. *760 euro, gaja.com* ■

DARLA A BERE

Se siete dei bravi millantatori, riuscirete ben presto a convincere un buon numero di persone che siete un autentico intenditore di vini. Prima o poi vi capiterà: verrete invitati a cena da persone ben educate, e se siete anche voi persone ben educate vi premurerete di portare una bottiglia di vino. Fondamentale, a questo punto, è l'abbinamento: evitate di recare con voi una bottiglia di gran pregio (come presumibilmente farete, dato che il millantatore è disposto a sborsare cifre imbarazzanti pur di fare bella figura) se non avete idea di cosa ci sia a cena. Al tempo stesso, dovreste evitare di mettere in imbarazzo i vostri ospiti con un interrogatorio: va bene essere intenditori, però se inchiodate al telefono una persona chiedendogli «sì, ma gamberoni o scampi? Perché è tutta un'altra cosa, eh...», il vostro ospite penserà che forse sarete anche un intenditore, ma sicuramente siete un accollo. La cosa migliore è accertarsi che non ci siano abbinamenti impossibili: ricordatevi, non volete realmente proporre un accostamento perfetto, ma solo vantarvi coi vostri commensali. Per prima cosa, quindi, chiedete se ci sono carciofi – magari crudi, conditi con olio e limone. L'unica cosa con cui si possono abbinare i carciofi è una bella fetta di pane, dite con voce simpatica ma ferma. Accertatisi di questo, dite con giovanile entusiasmo che comunque avete una soluzione e presentatevi con una bottiglia di bollicine, Franciacorta o Champagne non importa: va bene sia con la carne che col pesce, tranquilli.

MARCO MALVALDI

TORTA DI RISO

RICETTE **DARIO PISANI**, TESTI **LAURA FORTI**

TRADIZIONALE

Provate un classico della pasticceria emiliana (spesso servito tagliato a rombi) potenziato da un gelato all'amaretto e stupite gli ospiti con la versione «al piatto», preparata come un risotto

FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

RISOTTO DOLCE CON CREMA INGLESE

Piatto della torta di riso, piatto nero della crema, piattino delle tortine **Le Coq Porcelaine** by Ilsa; fondo di piastrelle **Ragno Ceramiche**.

TORTINE DI RISO E GELATO ALL'AMARETTO

TRADIZIONALE
Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL RISO
500 g latte
150 g riso Arborio
50 g zucchero semolato
vaniglia
limone

PER LA TORTA
125 g mandorle bianche
75 g zucchero semolato
50 g cedro candito
2 tuorli
1 uovo
limone
liquore all'amaretto
zucchero a velo

PER IL RISO
Portate a bollore il latte con lo zucchero, ½ baccello di vaniglia aperto per il lungo e 2-3 scorze di limone. Unite il riso e fatelo cuocere per circa 25 minuti: dovrà essere morbido, e il liquido dovrà risultare quasi tutto assorbito, dando all'insieme una consistenza cremosa.
Distribuite il riso su un vassoio e stendetelo, per farlo raffreddare velocemente, togliendo vaniglia e scorze di limone.
PER LA TORTA
Tostate le mandorle in forno a 180 °C per 4-5 minuti.
Rompete l'uovo intero separando il tuorlo dall'albume.
Montate tutti i tuorli con lo zucchero semolato finché non saranno diventati molto spumosi, quasi bianchi.
Tritate le mandorle tostate, sminuzzate il cedro e uniteli ai tuorli montati; aggiungete il riso ormai freddo e scorza di limone grattugiata.
Montate a neve l'albume e incorporatelo nel composto di riso, mescolando delicatamente.
Versate il composto in una tortiera (ø cm 22) foderata con carta da forno e infornate a 200 °C per 10 minuti, poi abbassate il forno a 180 °C e cuocete per altri 30 minuti circa.
Sfornate la torta, lasciatela riposare per qualche minuto, quindi bucherellatela sulla superficie e colatevi un po' di liquore all'amaretto.
Spolverizzate con zucchero a velo e servite accompagnando a piacere con liquore.

RISOTTO DOLCE CON CREMA INGLESE
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CREMA
150 g latte
150 g panna fresca
100 g zucchero
80 g tuorli (circa 4)
limone – vaniglia

PER IL RISOTTO
1 litro latte
250 g riso Carnaroli
60 g burro
10 g zucchero
4 amaretti
cedro candito

PER LA CREMA
Scaldate la panna con il latte, 1 baccello di vaniglia aperto per il lungo e 2 scorze di limone.
Sbattete intanto in una ciotola i tuorli con lo zucchero.
Versatevi sopra il latte con la panna, quando cominciano a fremere, passandoli attraverso un colino.
Mescolate e riportate sul fuoco, quindi terminate di cuocere la crema finché non comincia a velare il cucchiaio (85 °C). Spegnete e tenete da parte, coperta con la pellicola.
PER IL RISOTTO
Tostate il riso in una casseruola con lo zucchero e 30 g di burro. Bagnatelo con 1 mestolo di latte caldo, poi portatelo a cottura, aggiungendo il latte caldo poco per volta, come si fa per il risotto, in circa 15-16 minuti.
Mantecate il risotto con il burro rimasto e profumatelo con la scorza grattugiata di ½ limone.
Distribuite la crema nei piatti, adagiatevi sopra il risotto al latte e completate con gli amaretti sbriciolati e cedro candito a dadini.

TORTINE DI RISO E GELATO ALL'AMARETTO
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 15 TORTINE

PER IL GELATO
250 g latte
250 g panna fresca
130 g zucchero
100 g liquore all'amaretto
5 g gelatina in fogli
5 tuorli

PER IL RISO
1 litro latte
300 g riso Arborio
100 g zucchero
vaniglia
limone

PER LE TORTINE
250 g mandorle bianche
150 g zucchero
100 g cedro candito
4 tuorli
2 uova
limone
burro
liquore all'amaretto

PER IL GELATO
Scaldate in una casseruola il latte e la panna.
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda (farà da stabilizzante al gelato).
Sbattete i tuorli con lo zucchero, quindi versatevi sopra il latte e la panna, quando cominciano a fremere. Unite la gelatina strizzata e scioglietela. Mescolate e riportate sul fuoco.
Cuocete finché la crema non vela il cucchiaio (85 °C), spegnete e fate raffreddare.
Aggiungete alla crema il liquore all'amaretto e versate tutto in gelatiera.
PER IL RISO
Portate a bollore il latte con lo zucchero, 2 scorze di limone e 1 baccello di vaniglia aperto per il lungo. Unite il riso e fatelo cuocere per circa 25 minuti, finché non sarà morbido e cremoso, e il liquido non risulterà quasi completamente assorbito.
Distribuite il riso su un vassoio e lasciatelo raffreddare; eliminate la vaniglia e le scorze di limone.
PER LE TORTINE
Tostate le mandorle in forno a 180 °C per 4-5 minuti e tritatele.
Sminuzzate il cedro.
Separate i tuorli dagli albumi.
Raccogliete tutti i tuorli in una ciotola e montateli con lo zucchero, finché non saranno ben spumosi e bianchi. Montate gli albumi a parte, a neve.
Unite ai tuorli montati le mandorle, il cedro e scorza di limone grattugiata, quindi incorporatevi gli albumi. Versate il composto in uno stampo multiplo per tartellette, o in 15 stampini imburrati e infornateli a 180 °C per circa 30 minuti. Sfornate le tortine, bucherellatele, irroratele con un po' di liquore e servitele con il gelato.

sambonet®
Il tuo Natale,
la tua posata.
Photo Fabio Pastore
Royal PVD Antique Champagne
25.12
Christmas
MENU
www.sambonet.com
ARCTURUS GROUP

I RACCONTI DELLE RADICI

Per tutti gli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento, è stato il cibo a mantenere vivi i legami con le origini. E a offrire l'occasione per crearne di nuovi

La «Settimana della Cucina Italiana nel Mondo» è la rassegna annuale che promuove la cucina e i prodotti italiani di qualità attraverso attività che si svolgono nelle ambasciate e nei consolati italiani, negli istituti italiani di cultura e negli uffici ICE all'estero. Giunta quest'anno alla ottava edizione, si terrà dal 13 al 19 novembre. Il servizio di queste pagine fa parte in un più ampio progetto per la Farnesina, *I Racconti delle Radici*, con il quale *La Cucina Italiana* darà il suo contributo alla manifestazione.

RICERCA E TESTI STORICI **SIMONE CINOTTO**
RICETTE **ILARIA CASTELLI**, **EMANUELE FRIGERIO**, TESTI RICETTE **LAURA FORTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LONTANO, VICINO A CASA

La storia della cucina dei migranti italiani raccontata in sette ricette

Argentina
FERNET CON COCA

«Grazie per il salame e i funghi che mi avete mandato, con i funghi ho fatto il sugo e ho pensato a voi», scriveva alla mamma un immigrato ligure in Argentina. Tra 1876 e 1976, 27 milioni di persone lasciarono l'Italia, la stessa popolazione del Paese al momento dell'Unità, nel 1861.

Per molti di loro il cibo rappresentò insieme la ragione per partire e ciò che più continuò a legarli all'Italia. Gli emigranti di fine Ottocento lasciavano campagne tra le più povere d'Europa e una dieta quotidiana basata su polenta e pane nero; la carne e il pane di grano rappresentavano sogni che soltanto «La Merica» poteva realizzare. Oltre alla fame, gli immigrati portarono con sé le tradizioni culinarie delle feste – i piatti «tipici» come i tajarin con 40 tuorli piemontesi o la tavola di San Giuseppe siciliana – e l'idea che la cucina avrebbe tenuto insieme famiglie separate da oceani e confini. All'estero le condizioni erano migliori: in Argentina e in Australia mangiavano carne di manzo tre volte alla settimana invece che tre volte all'anno. Molte ricette dell'emigrazione, come il *chicken parm* italoamericano, sostituiscono le verdure dei piatti originali con la carne, o fanno un grande uso di aglio, peperoncino e salsa di pomodoro, ingredienti piccanti e speziati identificati come «italiani».

Le particolarità della Grande Emigrazione Italiana furono decisive: l'alto numero di migranti e la loro concentrazione in comunità distinte, Little Italy, creò nuovi mercati per le industrie della pasta, del pomodoro in scatola, dei formaggi e dell'olio d'oliva, dando inizio all'esportazione globale del Made in Italy. I contadini, portandosi i semi nelle tasche durante il viaggio, iniziarono a ogni latitudine a coltivare ortaggi «italiani»: broccoli, zucchine, melanzane. A Toronto, dove l'inverno è rigidissimo, interravano i loro amati alberi di fico per poi reimpiantarli in primavera. Per dare da mangiare ai tanti immigrati, uomini soli a cui solamente in seguito si ricongiungevano donne e bambini, nacquero moltissimi ristoranti che servivano la «cucina italiana».

Dall'Argentina alla Francia, dalla Germania al Brasile, l'incontro tra tradizioni culinarie regionali italiane e culture differenti diede origine a piatti molto diversi e tuttavia con un'«aria di famiglia». Non conosciamo i nomi delle autrici delle ricette nate nelle cucine di alloggi dove per la prima volta c'erano l'acqua corrente e la stufa a gas, o nei cantieri dove il «padrone» affidava loro il compito di cucinare per molti uomini, ma sappiamo che furono chef-imprenditori come il Salvatore Lupo della *muffuletta* o il Dario Fontanella degli *Spaghetteis* a inventare cibi divenuti iconici. Il valore affettivo del cibo dell'emigrazione continua oggi, nell'epoca di Skype e Zoom, nell'esperienza dei tanti italiani che ancora emigrano. Il fenomeno del «pacco da giù», in cui la famiglia in Italia mette cibi deliziosi e ricchi di memorie da inviare ai figli, testimonia dell'immutato valore del cibo come elemento di identità per gli italiani nel mondo. I piatti che proponiamo testimoniano delle tante cucine delle radici con cui essi hanno costruito e rinnovato la loro identità attraverso il tempo e le generazioni. ■

SIMONE CINOTTO
È professore di Storia Contemporanea all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Tra i suoi numerosi libri di storia dell'alimentazione, *The Italian American Table; Soft Soil, Black Grapes: The Birth of Italian Winemaking in California*; e l'ultimo, *Gastrofascismo e Impero. Il cibo nell'Africa Orientale Italiana, 1935-1941* (Mimesis, 2022).

Piatto e tovaglia degli gnocchi e valigia nella foto di apertura **Emporio Mikica**.

Argentina, Uruguay, Cile

ÑOQUIS DEL 29

Argentina
BAÑA CAUDA DI PAPA FRANCESCO

Vassoio della baña cauda **La Fornacina Keramik Studio**, tovaglioli e tovaglia del panino **Hue Table Stories**, piattino e vassoio in alluminio **Emporio Mikica**.

USA

SAUSAGE AND PEPPERS

USA

CIOPPINO

Belgio/Francia
POLENTA CON CAROTE E PISELLI

Australia

AUSSIE SPAG BOL

Piatto degli aussie spag bol **Maisons du Monde**, tovagliolo **Hue Table Stories**, fondo di legno **Emporio Mikica**

FERNET CON COCA

L'aperitivo, conosciuto anche come *Fernando* o *Fernandito*, testimonia della grande mobilità di persone, prodotti e tradizioni culinarie italiane messe in moto dalla grande emigrazione italiana nel mondo tra la metà dell'Ottocento e la metà del Novecento, e di come le diverse gastronomie dell'emigrazione italiana si siano declinate in modi diversi a seguito dell'incontro con altri ambienti, culture e mercati. Il Fernet Branca arrivò in Argentina con i milioni di immigrati che vi si trasferirono alla fine dell'Ottocento, diventando il più popolare degli amari, tanto che nel 1941 la Fratelli Branca aprì il suo primo grande stabilimento di produzione al di fuori dell'Italia alla periferia di Buenos Aires. Il cocktail fernet con coca venne creato in un'altra città con una grande presenza italiana, Cordoba, negli anni Ottanta del Novecento, diventandone la bevanda tipica. Da Cordoba il suo successo si estese alle altre città dell'Argentina, e nei vicini Uruguay e Paraguay: oggi è una vera e propria icona culturale argentina.

Impegno Facile
Tempo 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
100 ml **Coca-Cola**
50 ml **Fernet**
ghiaccio

Mettete il ghiaccio in un bicchiere alto (collins), riempiendolo per metà.
Aggiungete prima il Fernet, poi la Coca-Cola. Servite subito.

ÑOQUIS DEL 29

Preparare e mangiare gnocchi di patate il giorno 29 di ogni mese è una tradizione degli emigranti italiani in Argentina, Uruguay e Cile, alla quale si accompagna il rituale di porre del denaro sotto il piatto dopo avere mangiato, come dono e portafortuna. Il 29 è il giorno che precede l'arrivo dello stipendio, quando ormai le risorse del mese possono essere quasi esaurite. Alcuni pensano perciò che questa usanza sia nata quando gli italiani arrivati da tempo in Argentina, e ormai in migliori condizioni economiche, invitavano a pranzo i loro connazionali appena immigrati e in difficoltà, e facevano scivolare delle monete sotto il piatto di *ñoquis* per aiutarli ad arrivare alla fine del mese. Una curiosità: in lunfardo, la lingua creola italoargentina, la parola *ñoqui* si riferisce a un lavoratore scansafatiche, di solito un dipendente pubblico, che si presenta al lavoro solo alla fine del mese per ricevere lo stipendio. Ma c'è anche una spiegazione leggendaria: San Pantaleone, un martire vissuto nell'Alto Medioevo, avendo chiesto del pane a dei contadini veneti in un 29 di luglio, fu da questi invitato alla loro modesta tavola per condividere gli ultimi gnocchi. Dopo che Pantaleone se ne fu andato, i suoi generosi ospiti trovarano con grande sorpresa delle monete sotto il piatto.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
2 litri **passata di pomodoro**
1,5 kg **patate**
300 g **farina**
4 **tuorli**
3 **spicchi di aglio**
zucchero
basilico
formaggio grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Bucherellate le patate, appoggiatele su una teglia coperta con carta da forno e infornatele a 180 °C per 1 ora. Sfornatele, pelatele e schiacciatele con uno schiacciapatate.
Impastate le patate, caldissime, con la farina, i tuorli, una presa di sale e, se volete, pepe o noce moscata.
Lavorate il composto finché non sarà omogeneo, poi dividetelo in piccoli filoncini, quindi ricavate gli gnocchi e rigateli sui rebbi di una forchetta.
Scaldate in una casseruola 4-5 cucchiai di olio con 3 spicchi di aglio schiacciati, che poi toglierete.
Unite la passata di pomodoro, con 2 cucchiaini di zucchero, e cuocetela con un coperchio leggermente scostato per circa 40 minuti. Aggiustate di sale alla fine.
Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolandoli appena vengono a galla.
Conditeli con il sugo e serviteli completando con basilico e formaggio grattugiato.

BAÑA CAUDA DI PAPA FRANCESCO

Grande è stata l'emigrazione dal Piemonte in Argentina, soprattutto nelle aree rurali delle regioni di Santa Fe, Cordoba e Rafaela, e tanti sono i piatti piemontesi diffusi nel Paese sudamericano tra gli immigrati di terza e quarta generazione e nella cucina argentina in genere. Uno di questi è il *vitel toné*, elaborato con ingredienti locali a partire dalla ricetta originale. Nel libro-intervista di Carlo Petrini, *Terrafutura. Dialoghi con Papa Francesco sull'ecologia integrale* del 2020, Papa Bergoglio ricorda i pranzi della sua gioventù in una comunità di immigrati piemontesi. Mentre nei giorni lavorativi si mangiava quasi solo la polenta, «tagliata con il filo, che si schiacciava e si scaldava sulla stufa, oppure fritta, ancora più buona», nei giorni di festa regnava la bagna cauda. In Piemonte, era un cibo delle occasioni particolari (la fine della trebbiatura o del raccolto) consumato in grandi gruppi di commensali con generose quantità di vino rosso. In Argentina è diventata il piatto del pranzo domenicale «italiano», conosciuto con il nome di *baña cauda*. In un'ulteriore elaborazione argentina, la *baña cauda* viene anche versata sugli agnolotti (*ravioles*) o sulla bistecca *milanesa*.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
600 g **pane**
500 g **panna fresca**
500 g **patate – 500 g ravioli**
450 g **cavolfiore a ciuffetti**
200 g **broccolo a ciuffetti**
40 g **acciughe sott'olio**
12 **cavolini di Bruxelles**
6 **spicchi di aglio**
3 **cuori di sedano**
2 **cotolette alla milanese**
1 **carota – sale**
olio extravergine di oliva

Tagliate il pane: metà a fette e metà a dadini. Ungeteli con un filo di olio e tostateli in forno per 7-8 minuti a 200 °C. →

Pelate le patate e tagliatele a tocchi. Distribuitele in una placca coperta con carta da forno e infornatele a 200 °C per circa 30 minuti.
Lessate il cavolfiore in acqua bollente salata per 5-6 minuti, trasferitelo con un mestolo forato in acqua fredda e poi scolateli. Lessate allo stesso modo il broccolo per 4 minuti e i cavolini di Bruxelles per 7-8 minuti. Tagliate questi ultimi a metà.
Pelate una carota e tagliatela a fette oblique. Mondate il sedano e tagliatelo a bastoncini.
Friggete le cotolette e lessate i ravioli.
Sbucciate gli spicchi di aglio e privateli dell'eventuale germoglio verde interno. Frullateli con un mixer a immersione con le acciughe e 6 cucchiai di olio, ottenendo una crema. Trasferitela in una padella e cuocetela per 2-3 minuti, finché non cambia colore, quindi aggiungete la panna. Cuocete ancora a fuoco molto basso per circa 10 minuti, finché non avrete ottenuto una crema. Servitela con tutte le verdure, le patate, le cotolette e i ravioli.

SAUSAGE AND PEPPERS

Insieme alle zeppole, è il mangiare più comune delle feste di strada italoamericane, religiose e civili, in molte città degli Stati Uniti, come la festa di San Gennaro che si celebra per due settimane in settembre nella Little Italy di New York o il Columbus Day, il 12 ottobre. Le salsicce, i peperoni e le cipolle vengono grigliati su una piastra calda unta di olio nelle bancarelle o sui food truck allineati al bordo della strada, tra giostre e venditori di souvenir, e servite in un piatto o in un panino, chiamato *hoagie roll*.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 450 g **pomodori pelati**
- 120 g **vino rosso o Marsala**
- 4 **salsicce**
- 4 **panini tipo sfilatino**
- 4 **spicchi di aglio**
- 1 **cipolla dorata**
- 1 **peperone verde**
- 1 **peperone giallo**
- 1 **peperone rosso**
- **origano secco**
- **peperoncino secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Scaldate 2 cucchiai di olio in un tegame e rosolatevi le salsicce per 4-5 minuti, finché non saranno delicatamente colorite; alla fine toglietele dalla pentola.
Affettate finemente la cipolla.
Mondate i peperoni e tagliateli a strisce di circa 8 cm.
Raccogliete peperoni e cipolle nel tegame delle salsicce e fateli appassire per 18-20 minuti. Infine salate, unite l'aglio, cuocete per 1 minuto, sfumate con il vino e fatelo ridurre della metà.
Aggiungete i pelati, 1 cucchiaio di origano e ½ cucchiaino di peperoncino (se vi piace il sapore piccante), mescolate bene e riunite le salsicce.
Portate a bollore, abbassate il fuoco e cuocete per circa 20 minuti.
Servite le salsicce e i peperoni nei panini. Sono buoni anche con la polenta o per condire una pasta corta.

CIOPPINO

L'immigrazione italiana in California fu molto diversa da quella verso New York, Chicago, Philadelphia e le altre città industriali dell'Est degli Stati Uniti, dove giunsero per lo più italiani dalle campagne dell'Italia meridionale che trovarono occupazioni non qualificate nei settori delle costruzioni e del tessile. Gli italiani in California venivano in maggioranza dal Nord Italia (Liguria, Toscana, Piemonte) e qui divennero agricoltori, pescatori, viticoltori, venditori di frutta e verdura, e imprenditori di grande successo nel settore alimentare, come Mark Fontana, fondatore della Del Monte, e Domenico Ghirardelli dell'omonima grande azienda del cioccolato.
I pionieri della comunità italiana di San Francisco, mercanti liguri provenienti dal Perù in seguito alla grande Corsa all'oro del 1848-1849, reinventarono il *ciuppin*, la tipica zuppa di pesce genovese, chiamandola *cioppino*. Come specialità tipica regionale italoamericana oggi il piatto viene servito in tutti i ristoranti sui moli di Fisherman's Wharf e della Little Italy di San Francisco, North Beach.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- 800 g **pomodori pelati**
- 700 g **filetti di merluzzo**
- 700 g **vongole spurgate**
- 700 g **gamberi**
- 250 g **vino bianco**
- 125 g **scalogno**
- 3 **spicchi di aglio**
- **peperoncino secco**
- **origano secco – timo**
- **zucchero – burro – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Fate aprire le vongole in una casseruola con un goccio di acqua e il coperchio. Filtrate l'acqua e tenetela da parte, allungandola fino a ottenere 500 g di liquido.
Mondate gli scalogni e tritateli. Fateli appassire in una casseruola con 4-5 cucchiai di olio, per circa 5 minuti. Aggiungete gli spicchi di aglio tritati (regolate la dose a piacere) e cuocete per 1 minuto ancora.
Sfumate con il vino bianco, poi cuocete finché non si sarà ridotto della metà, in circa 5 minuti.
Unite i pomodori pelati, il liquido delle vongole, una presa di sale e di zucchero, un po' di peperoncino secco, un po' di origano, un mazzetto di rametti di timo e 235 g di acqua.
Portate a ebollizione, coprite con un coperchio, abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per circa 25 minuti.
Tagliate intanto il pesce a tranci larghi 5 cm, poneteli su una placca foderata con carta da forno, conditeli con un filo di olio e sale e infornateli a 200 °C per circa 10 minuti.
Sgusciate i gamberi e togliete il filettino scuro dell'intestino.
Uniteli nella zuppa, ormai pronta, e lasciateli cuocere per 1 minuto.
Aggiungete una noce di burro, le vongole e mescolate tutto.
Servite i tranci di pesce insieme con la zuppa, dividendo tra i piatti le vongole e i gamberi. Completate con fette di focaccia o di pane all'aglio.

POLENTA CON CAROTE E PISELLI

Per tanti immigrati dal Nord Italia in Francia e Belgio, prima e dopo la Seconda guerra mondiale, il cibo quotidiano era la polenta, anche dopo il miglioramento del tenore di vita nei Paesi di arrivo. Il regista del film di animazione sull'immigrazione italiana in Francia *Manodopera* →

DIFENDIAMO LE API
AGIAMO SOSTENIBILE
Noi di Mielizia ci siamo presi un impegno con la natura. Da sempre difendiamo le api, l'ambiente e la biodiversità, consapevoli del ruolo fondamentale dell'apicoltura nell'ecosistema. Siamo l'unica filiera del miele in Italia e, con oltre 600 apicoltori e 110.000 alveari, coltiviamo la biodiversità del territorio italiano e garantiamo prodotti buoni, tracciati e di alta qualità. Crediamo in quello che facciamo e proponiamo un nuovo modo di alimentarsi e di vivere, che guardi al futuro. Unisciti a noi, agiamo sostenibile: insieme per la biodiversità.
Mielizia
BIO
TIGLIO
EMILIA ROMAGNA
Mielizia
BIO
INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ
PIEMONTE
Mielizia
BIO
INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ
MILLEFIORI
TOSCANA
Mielizia
BIO
CASTAGNO
TOSCANA
Mielizia
INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ
ldbadvertising.com

(2023), Alain Ughetto, ha ricordato che sua «nonna Cesira si metteva a cucinare fin dal mattino: polenta e latte a colazione, polenta e coniglio in umido a mezzogiorno e polenta gratinata al forno la sera».
La ricercatrice Leen Beyers ha studiato le abitudini alimentari di tre generazioni di immigrati italiani arrivati in Belgio nell'ambito del protocollo italo-belga del 1946 che prevedeva lo scambio di carbone contro lavoratori da occupare nelle miniere del Paese. Gli immigrati, provenienti dalla Ciociaria, dal Veneto e dall'Emilia, vennero ospitati tutti insieme in una struttura sprezzantemente soprannominata Château des Italiens. Mentre nei giorni di festa gli immigrati del Nord preparavano le lasagne alla bolognese con la besciamella e quelli del Sud le lasagne con le polpette, le uova sode e il pecorino, nei giorni lavorativi tutti mangiavano per lo più polenta. Beyers notò come le donne immigrate più propense ad accogliere elementi della cucina belga come segno di integrazione, avessero inventato il piatto della polenta con le carote e i piselli, ideato a imitazione dello *stoemp*, un piatto molto diffuso in Belgio, in cui le verdure vengono mescolate con il purè di patate.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
500 g farina di mais per polenta
150 g piselli lessati
150 g carote
30 g cipolla
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con 2 cucchiai di olio.
Mondate le carote e tagliatele a rondelle, quindi unitele alla cipolla.
Salate e pepate e cuocete per 2-3 minuti. Unite quindi i piselli, bagnate con un po' di acqua e fate cuocere per circa 15 minuti.
Preparate la polenta, versando la farina in 1,5 litri di acqua bollente salata. Cuocetela mescolando per circa 45 minuti. Alla fine dovrà risultare piuttosto morbida.
Servitela insieme con le verdure e completate con una macinata di pepe.

AUSSIE SPAG BOL

L'immigrazione italiana in Australia è iniziata nei primi del Novecento, con i siciliani diretti verso il Queensland per lavorare nelle piantagioni di canna da zucchero; solo nel secondo dopoguerra però è diventata un fenomeno di massa, con più di 400.000 arrivi tra 1949 e 1980. La gran parte degli immigrati proveniva da Sicilia, Calabria e Veneto e si concentrò nelle città più grandi, Melbourne, Sydney, Adelaide e Perth. Fino agli anni Sessanta le cucine regionali portate in Australia, e incentrate su pratiche come farsi da sé il salame e la conserva di pomodoro, destarono poco interesse al di fuori della comunità. A partire dagli anni Settanta, tuttavia, mentre si riduceva il flusso migratorio, l'immagine dell'Italia e la sua cucina cominciavano a diventare attraenti anche per gli australiani. Gli *spag bol* (abbreviazione di spaghetti alla bolognese, ricetta inedita che si cercherebbe invano nei ricettari regionali) sono il piatto-simbolo che gli immigrati sono riusciti a introdurre nella cucina australiana. E con tale successo che vengono serviti in ogni ristorante, italiano e no, e cucinati nelle case di tutto il Paese.

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg polpa di manzo macinata
800 g pomodori pelati a pezzi
500 g spaghetti
375 g brodo di manzo
100 g pancetta a cubetti
100 g funghi mondati
2 spicchi di aglio
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
origano
basilico
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate sedano, carota e cipolla e tritateli finemente.
Scaldate 1 cucchiaio di olio in una casseruola capiente e unitevi le verdure tritate e la pancetta. Lasciate rosolare per circa 5 minuti.
Affettate i funghi e schiacciate l'aglio.
Uniteli alle verdure e cuocete per 2 minuti, infine aggiungete la carne macinata e mescolate con un cucchiaio di legno per 5 minuti, finché non sarà dorata.
Aggiungete quindi i pelati, il brodo e un po' di origano, aggiustate di sale e pepe, portate a bollore, abbassate il fuoco e cuocete per circa 1 ora.
Lessate gli spaghetti, scolateli e distribuiteli nei piatti; conditeli con il ragù e completate con parmigiano grattugiato e basilico.

ILARIA CASTELLI
Dopo quindici anni come consulente finanziario, ha cambiato vita per dedicarsi alla cucina. È chef a domicilio, tiene corsi e organizza cene nel suo laboratorio Chef and the City, a Milano. Mentre cucinava il sausage and peppers (provatelo!), ci ha raccontato la storia del nonno emigrato a New York.

EMANUELE FRIGERIO
Pasticciere per vocazione e per eredità, e maestro della nostra Scuola, è alla costante ricerca di dosaggi sostenibili, abbinamenti e tecniche nuove, anche nella cucina salata. Qui ha fedelmente interpretato, tra gli altri, la baña cauda di Papa Francesco, che potrete sperimentare anche voi, alla moda argentina, come salsa per i ravioli.

ICONA ITALIANA

Quel pacco tutto blu de I Classici Barilla non contiene solo pasta. C'è la storia di un'azienda familiare che non ha mai smesso di migliorare; ci sono solo grani duri selezionati, 100% italiani, coltivati in 13 regioni e lavorati nei pastifici del nostro Paese. Ci sono investimenti e ricerca che aiutano il sistema agronomico nazionale e incoraggiano pratiche di coltivazione virtuose. Perché la sostenibilità è un tema da sempre nel cuore di Barilla, tanto che l'azienda ha messo a punto il Manifesto del Grano Duro, che elenca gli impegni per la produzione responsabile di una pasta di qualità. Non solo. Barilla ha messo gratuitamente a disposizione degli agricoltori tecnologie per il riconoscimento delle principali avversità del frumento, per il controllo satellitare dello stato delle colture e sistemi che indicano il momento migliore per gli interventi in campo, così i costi di coltivazione e le emissioni di gas serra sono notevolmente ridotti. E anche il nuovo pacco blu, premiato all'Oscar dell'imballaggio 2023, racconta l'amore di Barilla per il pianeta: l'eliminazione della finestra trasparente consente di risparmiare circa 126.000 kg di plastica all'anno e le nuove confezioni, prodotte con cartoncino in fibra vergine proveniente da foreste gestite responsabilmente, sono riciclabili al 100%.

I Classici Barilla sono prodotti solo con grani duri italiani, scelti tra le migliori varietà, caratterizzate da un alto contenuto di proteine e un'elevata qualità del glutine, per una pasta corposa e sempre al dente.

LA MIA PASTA SUONA IL ROCK

Un'amatriciana, quella di Albe, amata anche dai suoi Amici del celebre talent televisivo. Il cantante ce la prepara con mamma Sabrina

DI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Sopra e sotto, Alberto La Malfa, in arte Albe, nelle nostre cucine di redazione insieme con mamma Sabrina. Preparano un cavallo di battaglia del cantante bresciano: l'amatriciana. In basso a destra, Albe durante un concerto; l'ultimo singolo dell'artista, presentato anche a New York, è *Così come sei*.

«Mettersi ai fornelli per meno di cinque persone? Impossibile se sei un allievo del talent *Amici*». A raccontarci il lato culinario dello storico programma condotto da Maria De Filippi è Alberto La Malfa, in arte Albe, 24 anni, gli esordi nell'edizione 2021 del programma, oggi interprete di successo di brani come *Brividi*, *Giravolte*, *Karma* e, ultimo, *Così come sei*, presentato anche a Times Square, a New York. «Con gli altri ragazzi in gara condividevamo una grande cucina: ne uscivano piatti creativi come la pasta fredda *avocadinha*, condita con avocado, panna, pomodorini e mais. A sentirlo fa rabbrividire, invece era buonissima!». Con lui nelle nostre cucine di redazione c'è anche mamma Sabrina, bresciana doc, che a casa si dedica alle carni: «Sono la mia passione», ci racconta, «mentre mio marito Riccardo è l'addetto ai primi, soprattutto di pesce». «È così bravo», aggiunge Albe, «che l'abbiamo ribattezzato "RiCracco", in omaggio al celebre chef. Come prepara lui il mohito, poi, non lo fa nessuno. Oltretutto è da papà che ho preso la passione per la musica», ci racconta il cantante mentre affetta il guanciale per la sua amatriciana. La ricetta è quella di Pinuccia, la nonna paterna, di origini laziali. «Il segreto è il giusto equilibrio di sale e zucchero nel sugo: li aggiungo a poco a poco e assaggio spesso», spiega Alberto, che ha modernizzato il piatto con un tocco croccante. «Il guanciale va fatto sudare adagio e unito alla fine, direttamente sulla pasta, senza mescolarlo al sugo: deve avere la consistenza di una patatina fritta». Un piatto di famiglia sono anche i casoncelli di nonna Narcisa. «Rappresentano il nostro Natale», racconta Sabrina, «da piccola rubavo il ripieno». «Questo piatto ha solo un problema», ride Albe, «nonna non ci svelerà mai il suo segreto!». ■

Piatto fondo e piatto piano **Novità Home**, posate **Sambonet**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**.

LA RICETTA

Spaghettoni all'amatriciana

IMPEGNO FACILE
TEMPO 35 MINUTI
PER 4 PERSONE

800 g conserva di pomodori datterini – 360 g spaghettoni 250 g guanciale

40 g pecorino grattugiato zucchero – sale – aglio olio extravergine di oliva

Soffriggete 1 spicchio di aglio in padella con un filo di olio, unite la conserva di datterini e insaporite con sale e ½ cucchiaino di zucchero. Tagliate a cubetti il guanciale, e rosolatelo in una padella antiaderente a fuoco medio-basso, finché non rilascia il grasso e diventa croccante.

Scolatelo con una schiumarola su carta da cucina. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela un paio di minuti prima del tempo, direttamente nella padella con il grasso del guanciale. Unite la salsa di pomodoro e completate la cottura. Servite con il pecorino e il guanciale croccante.

Scoprite l'intervista completa su *lacucinaitaliana.it* e il video sui nostri social.

IL CIBO DEGLI DÈI

Da Iper La grande i, pasticcieri e maître chocolatiers preparano praline, monoblocchi, torte e pasticcini, dal temperaggio fino alla decorazione finale. Dietro i vetri dei laboratori a vista, nei punti vendita, prendono forma dolci e dolcetti e c'è solo l'imbarazzo della scelta per poter comporre scatole di cioccolatini o per addolcire un pranzo in famiglia. Ma non solo, perché da Iper si può trovare anche cioccolato fondente, al latte o bianco in monoblocchi, perfetti per preparare a casa con le proprie mani i propri dessert. E le tavolette? Da ora disponibili anche quelle, preparate a Liscate per tutti gli ipermercati della catena. Perché la missione di Iper è rendere la qualità accessibile a tutti, ogni giorno e per i momenti speciali. Adesso, anche in tavolette.

CROSTATA SENZA FORNO AI DUE CIOCCOLATI

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g cioccolato fondente – 250 g cioccolato gianduia – 200 g panna fresca – 50 g riso soffiato – 25 g granella di nocciole

PER LA BASE

FATE FONDERE il cioccolato fondente spezzettato e mescolatelo con il riso soffiato e la granella di nocciole, ottenendo una specie di impasto. **FODERATE** uno stampo ad anello (a 2 cm) con al carta da forno, sul fondo e sui bordi, quindi distribuite il composto di riso soffiato in modo da coprire il fondo dello stampo e il bordo, per un'altezza di 2 cm, come fosse un guscio di pasta frolla. **METTETELO A RIPOSARE** in frigorifero per 30 minuti.

PER LA GANACHE

TRITATE il cioccolato gianduia e raccoglietelo in una ciotola. **SCALDATE** la panna, versatela sul cioccolato e mescolate finché non si sarà sciolto. **ATTENDETE** che la ganache ottenuta scenda sotto i 30°C, quindi versatela nel guscio di riso soffiato. **METTETE** la torta a consolidare in frigorifero per una notte. **SERVITELA** completando a piacere con nocciole pralinate, intere e spezzettate.

Il cioccolato deve essere un piacere. La qualità della materia prima e la maestria nella sua lavorazione lo rendono davvero speciale, e da Iper La grande i ogni fase dalla selezione alla vendita viene affidata quindi a dei veri esperti. Pasticcieri, maître chocolatiers vengono formati e aggiornati internamente alla Scuola dei Mestieri di Iper per diventare professionisti di fiducia a disposizionedei clienti, ogni giorno.

MAMMA TITTA LA FA AL FORNO

È la versione elegante della popolare pizza di scarola procidana. Eseguita per noi, con vista a picco sul mare, da una virtuosa della specialità

DI **FIAMMETTA FADDA**, FOTO **GIOVANNA DI LISCIANDRO**

È tutto a portata di mano nella cucina della casa di famiglia degli Scotto Di Carlo. Basta un passo per uscire nell'orto, che in ogni stagione fornisce rarità, precisa Mamma Titta.

Fino a una diecina di anni fa quello che serviva in cucina lo portava il «parulano» coll'asino. Un mezzo di trasporto onorato dai tempi e il solo che potesse agevolmente percorrere le viuzze strettissime di Procida e arrivare a Punta di Pioppeto alla Rosa dei Venti, dove nella casa di famiglia Margherita Scotto Di Carlo, soprannominata Mamma Titta, metteva in tavola prima il marito e i suoi tre figli, Gianni, Nicola e Erminia, poi man mano anche i cinque nipoti, fino ad arrivare ad apparecchiare e cucinare per una dozzina di vigorosi appetiti.

La specialità che a grande richiesta non doveva e non deve mancare mai nel fine settimana quando arrivano tutti è la pizza di scarola, ovvero di indivia: una delle tante specialità locali che con la pizza per antonomasia, quella napoletana, condivide solo il nome, come la pizza di patate pugliese e la pitta al pomodoro calabrese.

«La tradizione qui la vuole fritta, ma diventa molto grassa e la verdura annerisce. Io la faccio al forno», spiega Titta davanti agli ingredienti allineati sul ripiano della cucina che è anche il cuore della casa, con il lungo tavolo dove si mangia e si chiacchiera, la televisione, il divano, la finestra aperta sul panorama magico a picco sul mare. È un piatto adatto a tutte le stagioni, ma che raggiunge il vertice della bontà d'inverno quando la punta amarognola della scarola è più vivace.

Tutto è pronto per la nostra lezione di pizza: i cestini appesi alla trave sopra il tavolo di lavoro con le erbe dell'orto, i limoni del limoneto, l'indivia lavata e strizzata, la tortiera, le →

mani sapienti. Intanto noi guardiamo le foto dei nipotini che occhieggiano dalla credenza e quelle dei nonni e bisnonni Scotto che sembrano controllare come le giovani generazioni gestiscono la loro proprietà. E di certo approvano perché Titta, da giovane sposa, mentre insegnava alla scuola materna teneva dietro anche alla casa e alla campagna, riempiendo i vuoti lasciati dal marito, ufficiale marittimo sempre in viaggio. Due ettari coltivati a Falanghina, tipico vitigno campano, che su quella punta alta e aperta ai venti aveva trovato la freschezza giusta per prosperare e dare un vinello beverino. Ma non paragonabile, quanto a reddito, ai «limoni da pane» per cui l'isola va famosa: arrivano a pesare più di un chilo, aromatici e profumatissimi, disponibili in ogni stagione grazie agli speciali metodi di coltivazione, e protagonisti della cucina del posto.

Così i due ettari sono diventati un limoneto a picco sul mare costellato di cantine e casette degli attrezzi, inutilizzate fino a quando i «ragazzi», come Titta continua a chiamare i figli, non hanno deciso di convertirli in villette e trasformare la proprietà in residence. Adesso è un piccolo paradiso con la discesa privata a mare, l'orto, gli alberi di limoni e un recinto dove tre asini, che fanno la gioia dei piccoli ospiti, ricordano quelli dei «parulani» che portavano la spesa. Intanto Mamma Titta continua a cucinare per la sua numerosa truppa e, nelle serate speciali, promossa a capocuoca, a sorvegliare che la pizza di scarola per gli ospiti sia fatta come Dio comanda. ■

SI FA COSÌ

Pizza di scarola

«Preparo l'impasto per una teglia di circa trenta centimetri di diametro lavorando mezzo chilo di farina con un bicchiere di acqua tiepida, un bicchiere di olio di girasole o di arachide, perché è più leggero di quello d'oliva, un bicchiere di succo e una grattata di buccia dei miei limoni, un pizzico di sale. Divido la pasta in due per formare due dischi di diametro diverso, calcolando che uno deve debordare dalla teglia per creare il cornicione, l'altro coprire il ripieno. La tiro sottile perché resti croccante. A parte passo in padella con un filo d'olio due o tre cespi di scarola già sbollentata, pulita e tagliata a tocchetti, con uno spicchio di aglio, due etti di olive nere di Gaeta denocciolate e un etto tra noci e pinoli. Fodero la teglia, distribuisco la scarola, la copro con la seconda sfoglia, pizzico con la forchetta i bordi e bucherello la superficie per lasciare uscire l'umidità durante la cottura. Metto nel forno a 180 °C per 40 minuti. Lascio intiepidire, la porto in tavola nella teglia o la sformo delicatamente».

Una spolverata di farina dà alla pizza di scarola il tocco di eleganza finale prediletto dalla padrona di casa. Nel residence si organizzano merende per gli ospiti improntate alle specialità locali.La Rosa dei Venti, via Vincenzo Rinaldi 34, Procida. Telefono 081 8968385. *vacanzeaprocida.it*

IL BUONO CHE FA BENE

Nato in Lombardia poco dopo il 1100, il Grana Padano è uno dei formaggi più antichi del mondo, nonché uno dei più indicati per una corretta alimentazione all'italiana, una delle cucine che meglio sa riunire nelle sue ricette gusto e benessere. Realizzato con latte crudo, Grana Padano ha tantissimi nutrienti essenziali e biodisponibili (ovvero, in grado di essere bene assimilati dall'organismo), che di rado si trovano in altri cibi a parità di calorie: ricco di proteine, calcio, aminoacidi, antiossidanti, minerali e vitamine, è privo di lattosio e adatto proprio a tutti, dai bambini agli anziani, dalle donne in gravidanza agli sportivi e alle persone che seguono una dieta ipocalorica. Ed è anche buonissimo. A seconda della stagionatura, è perfetto da solo, all'aperitivo o come sfizio per chiudere la cena, o in cucina, per dare un tocco di sapore a molte ricette classiche o creative, come le nostre crespelle.

CRESPELLE AL GRANA PADANO CON POLLO ALLA GRIGLIA E SALSA CAESAR

INGREDIENTI PER 8 CRESPELLE

PER LE CRESPELLE
500 g latte – 250 g farina 00
100 g Grana Padano oltre 16 mesi grattugiato
2 uova – burro

PER LA SALSA
140 g Grana Padano oltre 20 mesi Riserva grattugiato
100 ml latte – 100 ml yogurt greco
4 filetti di acciuga sottolio
sale – pepe

PER IL RIPIENO
1,5 kg cime di rapa – 600 g 1 petto di pollo
1 spicchio di aglio – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE CRESPELLE

SBATTETE le uova con una frusta, unite il latte e la farina setacciata e, infine, il Grana Padano grattugiato; continuate a lavorare il composto con la frusta, finché non sarà ben amalgamato. **UNGETE** una padella antiaderente con una noce di burro e distribuitevi un mestolo di composto, roteando subito la padella perché si distribuisca in modo uniforme. Cuocete da entrambi i lati, quindi trasferite la crespella su un piatto e procedete nello stesso modo fino alla fine del composto; dovrete ottenere 8 crespelle con un diametro di circa 22 cm.

PER LA SALSA

MESCOLATE il latte e lo yogurt e scaldate il composto in un pentolino; spegnete la fiamma prima che il composto raggiunga il bollore e unite il Grana Padano setacciato, lavorando con un frusta per amalgamarlo; aggiungete anche un pizzichino di sale, una macinata di pepe e le acciughe tritate grossolanamente.

PER IL RIPIENO

MARINATE il petto di pollo per un'ora con un bel pizzico di sale, una macinata di pepe e ½ bicchiere di vino bianco, quindi tenete da parte la marinata e rosolate il pollo in una padella con un filo di olio per 2-3 minuti per lato, finché non sarà dorato. Trasferite il pollo in una teglia, irroratelo con la sua marinata e infornate a 180 °C per 20 minuti. Sfornatelo, lasciatelo intiepidire e affettatelo. **MONDATE** le cime di rapa, lavatele bene e cuocetele in una padella con un filo di olio, l'aglio e un poco di acqua per 10-15 minuti con il coperchio. Togliete il coperchio, eliminate l'aglio e proseguite la cottura, finché il liquido non si sarà asciugato. **FARCITE** le crespelle con il pollo e le cime di rapa, completando con la salsa Ceasar.

Tutelato con la Dop dal 1996 e oggi prodotto in cinque regioni (Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino e Piemonte), Grana Padano prevede tre differenti stagionature; il giovane, con almeno 9 mesi di stagionatura, l'oltre 16 mesi e l'oltre 20 mesi, che ha un ulteriore marchio a fuoco con la scritta "Riserva".

BENUARA
CUSUMANO

APERITIVI E ANTIPASTI

TORTA SALATA CON CAVOLFIORI, PORRI E PANCETTA

Vassoi del baccalà e tovagliolo della torta salata **H&M Home**, piatto della torta, piattini e tovaglie **Collebi**, calici e bicchieri **Casarialto**.

BACCALÀ MANTECATO E POLENTA FRITTA

MARCO MORETTO

Chef alla Locanda del Notaio a Pellio Intelvi (Como), Marco Moretto ne guida la cucina, dalla meticolosa ricerca delle materie prime all'eleganza dei piatti finiti. A tavola, il massimo conforto lo trova nel coniglio «in tecia» con la polenta, un piatto di famiglia, e nelle mele cotte nel vino. Ci ha sorpreso la sua vellutata di patate dolci.

SARA FOSCHINI

Per la nostra responsabile di cucina, napoletana di origine e milanese di adozione, i piatti più appaganti sono quelli che la riportano a casa: la pasta con patate, provola e croste di parmigiano, e le scarole e crema di fagioli con crostoni di pane. Da questo ricettario, vi consigliamo le sue reginelle con le castagne.

DARIO PISANI

Napoletano, 31 anni, insegna alla nostra Scuola. Si è formato con Crippa, Cracco e Marchesi. Miglior Chef Italiano Emergente Under 30 al ristorante Tre Cristi di Milano, ha lavorato poi da Voce di Aimo e Nadia. I suoi piatti della felicità? Parmigiana di melanzane e, tra quelli preparati per noi, purè e tortino al cioccolato.

TORTA SALATA CON CAVOLFIORI, PORRI E PANCETTA

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **500 g latte**
- **500 g farina 00**
- **300 g pancetta**
- **260 g burro**
- **70 g 1 porro**
- **50 g cavolfiore bianco**
- **50 g cavolfiore giallo**
- **50 g broccoli**
- **35 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **8 uova**
- **zucchero**
- **sale – pepe**
- **olio di semi**

Preparate la pasta: rassodate 2 uova, raffreddatele, sgusciatele e passatele al setaccio. Unite 10 g di sale e 20 g di zucchero, quindi il burro a tocchetti e la farina setacciata. Impastate brevemente fino a ottenere una consistenza ben soda. Fate riposare in frigo dalle 2 alle 8 ore.
Affettate sottilmente il porro; tagliate a cubetti la pancetta.
Tagliate a pezzi i broccoli e i cavolfiori, sbollentateli in acqua salata per 1 minuto, quindi saltateli in padella con poco olio di semi finché non saranno leggermente dorati. Trasferite i cavoli in una ciotola. Nella stessa padella cuocete porro e pancetta, senza altri grassi, a fuoco medio per 10 minuti, fino a quando la pancetta non sarà croccante.
Mescolate in una ciotola 6 uova, il latte e il parmigiano. Regolate di pepe e sale. Frullate con un mixer a immersione e passate il composto con un colino a maglie fini. Riponetelo in frigo per 10 minuti.
Stendete la pasta tra due fogli di carta da forno. Adagiatela in una tortiera con chiusura a cerniera (ø 20-25 cm) foderata di carta da forno o imburrata; rifilate l'eccesso di pasta lungo il bordo con l'aiuto di un coltello.
Bucherellate il fondo con una forchetta, distribuitevi il composto di porri e pancetta, poi le verdure brasate.
Completate con il composto di latte e uova e cuocete a 170 °C in forno statico per 25 minuti circa. Sfornate e fate raffreddare. Servite a temperatura ambiente.

BACCALÀ MANTECATO E POLENTA FRITTA

Cuoco Dario Pisani
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **380 g baccalà dissalato**
- **250 g farina per polenta**
- **200 g olio di girasole**
- **50 g olio extravergine di oliva**
- **1 foglia di alloro**
- **olio di arachide – sale**

PER LE CIPOLLE IN AGRODOLCE

- **500 g cipolle rosse**
- **500 g vino bianco**
- **500 g aceto di vino bianco**
- **100 g zucchero**
- **sale – alloro**

PER LE CIPOLLE IN AGRODOLCE

Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi, quindi separate le guaine, in modo da ottenere dei petali.
Portate a bollore in una casseruola il vino bianco e l'aceto, con ½ litro di acqua, lo zucchero, 1 presa di sale e 1 foglia di alloro.
Unite i petali di cipolla e cuoceteli nel liquido per 5-6 minuti dalla ripresa del bollore.
Scolate i petali di cipolla con un mestolo forato e lasciateli raffreddare, mentre si raffredda anche il loro liquido di cottura. Una volta che tutto sarà freddo, immergete di nuovo i petali nel liquido.
Preparate la polenta: cuocete la farina in 1 litro di acqua bollente salata, per circa 40 minuti.
Stendetela poi in un contenitore in uno strato alto circa 4 cm e lasciatela raffreddare completamente.
Tagliatela poi a fettine e friggetele in olio di arachide a 190 °C per circa 3 minuti. Scolatele su carta da cucina.
Spellate il baccalà e tagliate la polpa a pezzetti.
Raccoglieteli in una casseruola, copriteli di acqua e fate sobbollire per circa 30 minuti, aggiungendo 1 foglia di alloro per profumare e la pelle stessa del baccalà, che contiene collagene e aiuta poi a mantecare il pesce.
Spegnete e lasciate raffreddare il pesce nella sua acqua.
Scolatelo e sminuzzate la polpa; montatela (anche nella planetaria) aggiungendo poco per volta l'olio di girasole, quello extravergine e un po' del liquido di cottura del baccalà; proseguite fino a ottenere un composto cremoso.
Servite il baccalà mantecato con le fettine di polenta fritta e accompagnate con i petali di cipolla in agrodolce, scolati dal loro liquido.

PRIMI

Piatto piano, piattino e tovaglia **Collebi**, calice, bicchiere e portatovagliolo **Casarialto**, posata **Sambonet**.

REGINELLE CON CASTAGNE AL ROSMARINO E CREMA DI GRANA

Piatto fondo, piatto piano degli gnudi e salino **Novità Home**, piatto piano, sottopiatto della vellutata e tovaglie **Collebi**, posate **Sambonet**, calici, bicchieri e portatovagliolo **Casarialto**.

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI SECCHI E BRICIOLE DI PROSCIUTTO

VELLUTATA DI PATATE DOLCI ALL'ANICE STELLATO

Posata **Sambonet**, piatti colorati e tovaglie **Collebi**.

ZUPPA DI CIPOLLE

REGINELLE CON CASTAGNE AL ROSMARINO E CREMA DI GRANA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

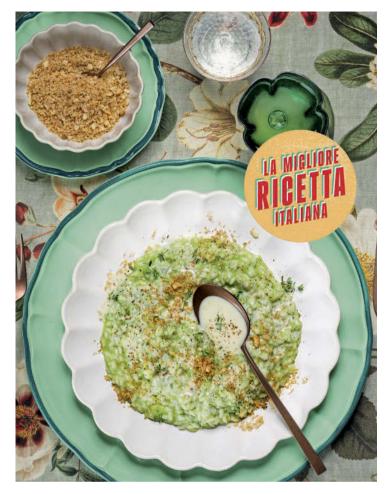
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g latte**
- **320 g pasta tipo reginelle**
- **200 g castagne lessate**
- **180 g Grana Padano Dop grattugiato**
- **40 g burro**
- **40 g amido di mais**
- **rosmarino**
- **sale – pepe**

Scaldate il latte fino all'inizio del bollore, scioglietevi 20 g di burro e regolate di sale e di pepe; unite l'amido di mais, mescolate con una frusta per un paio di minuti, quindi togliete dal fuoco e versate a pioggia il grana grattugiato, sempre mescolando con la frusta, finché non sarà sciolto. Dovrete ottenere una crema liscia e fluida.
Sciogliete 20 g di burro in una padella e rosolatevi le castagne, per 3 minuti, insaporendole con un rametto di rosmarino; eliminate infine il rosmarino e condite con sale e pepe.
Cuocete le reginelle in abbondante acqua bollente salata; scolatele in una padella e mantecatele con la crema di parmigiano, stemperandola eventualmente con poca acqua di cottura della pasta.
Distribuite la pasta nei piatti e completate con le castagne.

RISOTTO CON CREMA DI BROCCOLI

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI SECCHI E BRICIOLE DI PROSCIUTTO

Ricetta di Tina Aigbovo Pinzi
Tina è la chef del ristorante Taverna di Mozart, all'interno del resort Locanda in Tuscany, a Castiglione d'Orcia. Nigeriana di nascita e toscana d'adozione, ha cominciato a interessarsi di cucina con la nascita del primo figlio: sono stati i frullati e le pappe che gli preparava a farle scoprire le basi e i tanti prodotti della regione. Le piace cucinare piatti della tradizione basati sui prodotti locali e stagionali, ai quali aggiunge sempre un suo personale tocco.

Realizzazione Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **700 g spinaci freschi mondati**
- **350 g ricotta di pecora**
- **4 pomodorini secchi**
- **3 fette di prosciutto crudo di cinta senese**
- **1 uovo**
- **farina 00**
- **olio extravergine di oliva**
- **timo – sale – pepe**

Adagiate le fette di prosciutto su una teglia rivestita con carta da forno e asciugatele nel forno molto caldo, a 250 °C, finché non saranno diventate croccanti. Sfornatele, lasciatele raffreddare, infine sbriciolatele.
Scolate la ricotta in un colino, in modo da eliminare il siero.
Lavate gli spinaci e fateli appassire in una pentola coperta, a fuoco basso, per 7-8 minuti (non dovete aggiungere né acqua né sale).
Lasciate raffreddare gli spinaci, strizzateli bene per eliminare il liquido di cottura e trasferiteli in una ciotola con la ricotta di pecora ben scolata e l'uovo. Cominciate ad amalgamare gli ingredienti, unendo poi poca farina alla volta, giusto quella che basta per ottenere un impasto omogeneo e malleabile, che possa essere suddiviso in palline; regolate di sale.
Formate delle palline con l'impasto di circa 20 g l'una; schiacciatele leggermente, adagiatele via via su un vassoio e spolveratele con pochissima farina.
Portate a ebollizione una pentola di acqua salata e cuocetevi gli gnudi, finché non saliranno a galla.
Tagliate a striscioline i pomodorini e rosolateli con qualche cucchiaio di olio in una padella ampia per 2-3 minuti. Unite gli gnudi e lasciateli insaporire, ruotando la padella delicatamente per non romperli.
Distribuite gli gnudi nei piatti, completate con le briciole di prosciutto, foglioline di timo e una macinata di pepe.

VELLUTATA DI PATATE DOLCI ALL'ANICE STELLATO

Cuoco Marco Moretto
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg patate dolci**
- **350 g pane casareccio**
- **100 g panna fresca**
- **10 pezzi di anice stellato**
- **1 mazzetto di prezzemolo**
- **liquore di anice**
- **salvia – timo – rosmarino**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe – sale fino e grosso**

Pelate la patate dolci e tagliatele a tocchi. Raccoglietele in casseruola con l'anice stellato e una presa di sale grosso. Copritele abbondantemente di acqua e, dal bollore, cuocetele per 30 minuti circa o finché non saranno tenere. Infine scolatele e filtrate il brodo.
Frullate le patate unendo, se serve, un po' di brodo di cottura: dovrete ottenere una crema vellutata.
Private il prezzemolo dei gambi, quindi tritatelo grossolanamente e frullatelo con 30 g di olio e una presa di sale fino.
Affettate il pane sottilmente e condite le fettine con olio, sale e le erbe tritate grossolanamente. Tostate in forno a 170 °C fino a doratura.
Filtrate la crema di patate dolci con un colino a maglie fini. Unite la panna, scaldate la vellutata e alla fine aggiungete 1 cucchiaino di liquore di anice. Completate con i crostini e l'olio al prezzemolo.

Torta salata con cavolfiori *pag. 60*

È perfetta una bollicina rosé con la giusta struttura per la pancetta e la freschezza adatta alle verdure. Il **Trento Extra Brut Rosé Millesimato** 2020 di Maso Martis, un Pinot Nero in purezza, è corposo e vellutato con aromi che ricordano i frutti di bosco e la mandorla dolce. *36 euro, masomartis.it*

Baccalà mantecato e polenta *pag. 60*

Ci è piaciuto l'abbinamento con un bianco giovane e aromatico, che valorizza anche le cipolle, come il **Friuli Colli Orientali Malvasia** Aganis Flôr 2022 di Ca' di Rajo, con profumi di frutta tropicale, ampio, dal finale salino. *14 euro, cadirajo.it*

ZUPPA DI CIPOLLE

Cuoco Dario Pisani
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **1 kg cipolle bianche o dorate**
- **700 g brodo di carne**
- **150 g Emmentaler**
- **100 g burro – 20 g farina**
- **1 foglia di alloro – timo**
- **rosmarino – salvia**
- **cannella in polvere**
- **vino bianco – sale**
- **pane casareccio a fette**
- **olio extravergine di oliva**

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette non troppo sottili. Raccoglietele in una casseruola con il burro fuso e un mazzetto di erbe aromatiche; fatele appassire con un pizzico di sale, in modo che rilascino la loro acqua. Quando cominciano ad asciugarsi, sfumate con 1 bicchiere di vino bianco.
Lasciate sfumare a fiamma alta, poi abbassate il fuoco, unite la farina e mescolate per 2 minuti.
Aggiungete infine il brodo caldo e 1 cucchiaino di cannella, e lasciate sobbollire la zuppa per circa 30 minuti.
Tostate intanto le fette di pane, unte con un filo di olio, nel forno caldo, per 5 minuti, finché non saranno dorate.
Versate le cipolle in una cocotte adatta al forno, coprite la superficie con le fette di pane, quindi con l'Emmentaler grattugiato.
Infornate a 220 °C finché il formaggio non si sarà fuso e leggermente gratinato, in circa 8 minuti.
Da sapere Se desiderate un piatto vegetariano, sostituite il brodo di carne con un saporito brodo vegetale.

RISOTTO CON CREMA DI BROCCOLI, PANGRATTATO ALLE ALICI E FONDUTA DI GORGONZOLA

Ricetta di Angela Licciardello

«La cucina è il mio rifugio e sempre lo sarà», ci ha scritto Angela, appassionata di fornelli fin da bambina, tanto da iscriversi poi all'istituto alberghiero. La ricetta che ci ha proposto nasce dalla volontà di recuperare i gambi dei broccoli e il pane raffermo, in chiave antispreco.

Realizzazione Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

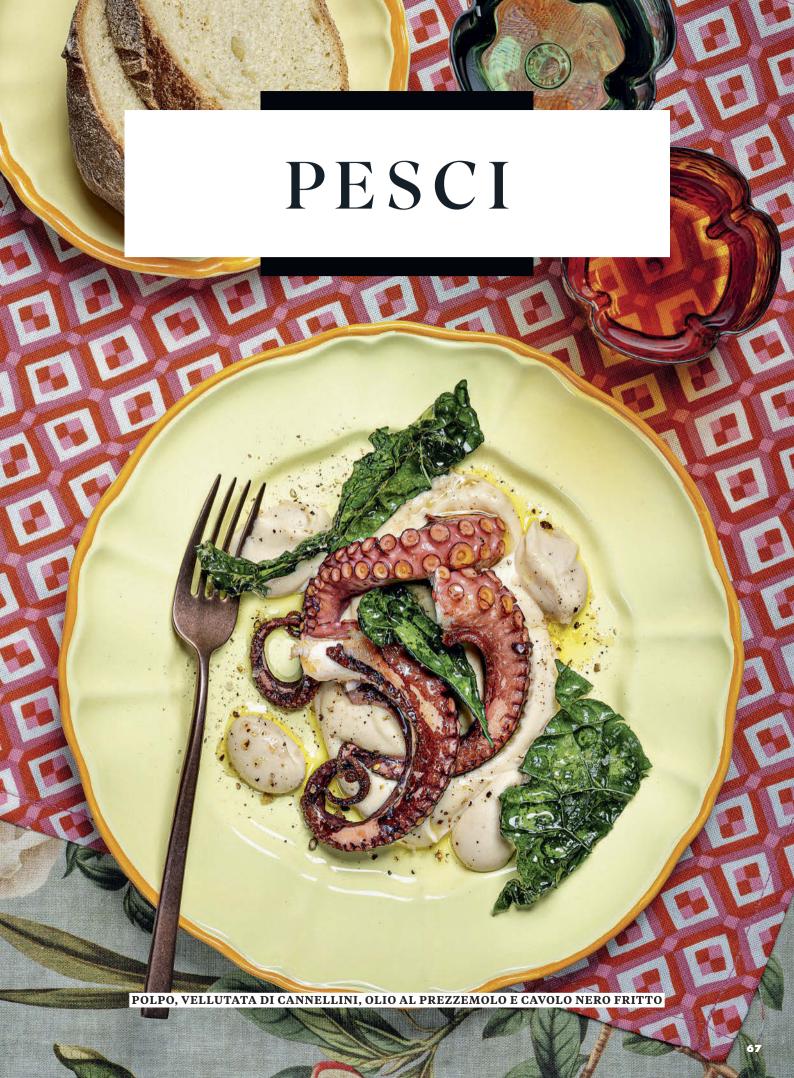
- **320 g riso Carnaroli**
- **80 g mollica di pane raffermo**
- **40 g gorgonzola**
- **40 g panna fresca**
- **40 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **20 g burro**
- **6-8 gambi di broccoli e le foglie**
- **4 alici sotto sale**
- **1 cipolla – vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Sbucciate i gambi dei broccoli, eliminando la parte esterna, più fibrosa, e tagliateli a pezzetti. Cuoceteli in acqua bollente salata, insieme con le foglie, per circa 20 minuti; frullateli infine con un po' della loro acqua di cottura, tenendo da parte il resto, dopo averlo filtrato.
Setacciate la crema ottenuta.
Tagliate la mollica a pezzetti, tostatela in forno per qualche minuto e frullatela. Ripassatela in padella, finché non avrà un colore dorato, spegnete la fiamma e unite 20 g di parmigiano grattugiato.
Dissalate bene le alici e scioglietele in una padella con 3-4 cucchiai di olio, mescolando di tanto in tanto; unite il composto di pane e parmigiano, amalgamate, lasciate insaporire e spegnete la fiamma.
Preparate la fonduta: scaldate la panna in un pentolino finché non comincerà a sobbollire; aggiungete il gorgonzola e mescolate finché non si sarà sciolto.
Tritate la cipolla e fatela appassire con un filo di olio in una casseruola bassa; versatevi il riso, tostatelo per 1 minuto, quindi sfumate con uno spruzzo di vino bianco.
Cuocete il riso, bagnandolo di tanto in tanto con un mestolo dell'acqua di cottura del broccolo; a metà cottura unite la crema di broccoli, sale e pepe. Quando il risotto sarà pronto, spegnete la fiamma e mantecatelo con il burro e 20 g di parmigiano. Lasciatelo riposare per 2 minuti, poi distribuitelo nei piatti e completate con la fonduta di gorgonzola e il pangrattato alle alici.

PESCI

POLPO, VELLUTATA DI CANNELLINI, OLIO AL PREZZEMOLO E CAVOLO NERO FRITTO

Piatti del branzino **Novità Home**, piatto del polpo e tovaglie **Collebi**, posate **Sambonet**, calici e bicchieri **Casarialto**.

SPIGOLA IN TEMPURA CON MAIONESE AL LIME

POLPO, VELLUTATA DI CANNELLINI, OLIO AL PREZZEMOLO E CAVOLO NERO FRITTO

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 8 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 1 kg 1 polpo
- 300 g fagioli cannellini secchi
- 5-6 foglie di cavolo nero
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- pepe nero in grani
- olio extravergine di oliva
- olio di arachide
- sale – pepe

Ammollate i fagioli cannellini per 8 ore in acqua fredda. Scolateli e fateli cuocere con una presa di sale per 50 minuti circa.
Eviscerate il polpo e ponetelo in una pentola a pressione con sedano carota e cipolla, una manciata di sale e qualche grano di pepe; lessatelo per 20 minuti dal fischio. In alternativa, ponetelo in una casseruola coperto di acqua fredda e cuocetelo per 50 minuti dal levarsi del bollore.
Lasciatelo infine raffreddare nella sua acqua di cottura.
Frullate i fagioli cannellini, regolate di sale e unite a filo 20 g di olio extravergine.
Tagliate il polpo a tocchetti, tenendo l'estremità dei tentacoli intera.
Rosolatelo in una padella antiaderente con poco olio di semi finché non sarà croccante.
Private le foglie di cavolo nero delle coste e tagliatele a pezzi grossolani.
Scaldate abbondante olio di arachide a 180 °C, quindi tuffatevi le foglie, una manciata alla volta. Coprite subito con un coperchio per evitare schizzi e friggetele per una ventina di secondi al massimo.
Scolate le chips di cavolo nero su carta assorbente e salatele.
Adagiate la vellutata di cannellini sul piatto, aggiungete il polpo brasato e completate con le foglie fritte di cavolo nero.

«Io amo cucinare, e lo faccio in un grande silenzio perché cucinare significa pensare ... e avere un senso forte ... degli altri...»

ENZO BIANCHI

SPIGOLA IN TEMPURA CON MAIONESE AL LIME

Cuoco Dario Pisani
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA MAIONESE

- 250 g olio di semi
- 70 g tuorlo
- 2 lime – sale

PER LA SPIGOLA

- 800 g filetti di spigola con la pelle
- 300 g acqua frizzante fredda
- 150 g farina di riso
- 50 g farina 00
- olio di arachide – sale

PER LA MAIONESE
Sbattete il tuorlo con 50 g di succo di lime e un pizzico di sale, quindi unitevi l'olio a filo, continuando a montare, fino a ottenere la maionese. Aromatizzatela con la scorza grattugiata di 1 lime.
PER LA SPIGOLA
Spinate accuratamente i filetti, poi tagliateli in quattro trancetti (prima a metà per il lungo, poi a metà ogni filoncino).
Preparate una pastella mescolando le due farine e amalgamandole con l'acqua frizzante.
Immergetevi i filetti e friggeteli immergendoli in olio ben caldo (190 °C) per 1-2 minuti, finché non saranno ben croccanti.
Scolateli su carta da cucina e salateli, quindi serviteli con la maionese al lime.
Da sapere La pelle della spigola è abbastanza delicata e, resa croccante dalla frittura, è piacevole da mangiare (in alternativa, eliminatela). Potete rendere più veloce l'esecuzione della ricetta aromatizzando la maionese pronta: sceglietene una delicata e unitevi succo e scorza di lime.

Reginelle con castagne *pag. 65*

Scegliete un rosso agile e aggraziato, come il **Verduno Pelaverga** 2022 di Poderi Luigi Einaudi; il suo carattere speziato e il gusto fresco e vellutato sembrano fatti apposta per questa pasta. Servitelo sui 16 °C.
18 euro, europoderieinaudi.com

Gnudi di ricotta e spinaci *pag. 65*
Faraona in umido *pag. 76*

Va bene un **Chianti Classico** d'annata, fresco e di buon corpo. Il Capotondo 2021 di Castelvecchi, sangiovese con piccolo saldo di canaiolo, profuma di viola e frutti di bosco. *18 euro, chianticastelvecchi.it*

Zuppa di cipolle *pag. 66*
Vellutata di patate dolci *pag. 66*

Il più indicato è l'abbinamento con un bianco aromatico come l'**Alto Adige Valle Isarco Gewürztraminer** 2022 di Strasserhof che nasce in una delle aziende più a Nord d'Italia per la viticoltura. Sa di rosa e di chiodi di garofano, che richiamano alle note speziate dei piatti.
17 euro, strasserhof.info

Polpo e vellutata di cannellini *pag. 69*

Per valorizzare il polpo abbiamo scelto un bianco iodato. L'Orto di Venezia 2020, dell'omonima cantina, è l'unico vino prodotto in tutte le sue fasi in Laguna, sull'isola di Sant'Erasmo. Mix di **malvasia istriana e vermentino**, ha profumi di frutta tropicale. *35 euro, ortodivenezia.com*

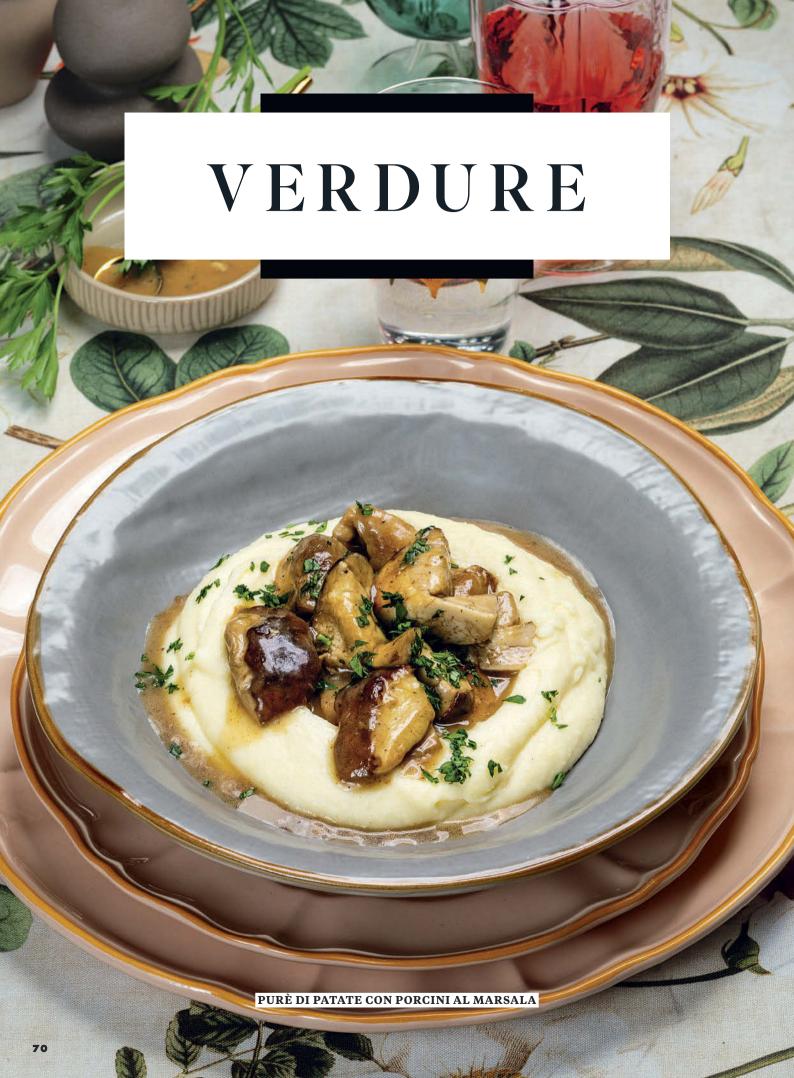
Spigola in tempura *pag. 69*

Il pesce fritto, con la maionese, è perfetto con una bollicina fragrante e fruttata. Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Millesimato** Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore è fresco e slanciato, con aromi agrumati.
18 euro, bortolomiol.com

VERDURE

PURÈ DI PATATE CON PORCINI AL MARSALA

Piatti piani e piattini del cuscus e del purè e tovaglie **Collebi**, piatto fondo del purè **Novità Home**, posate **Sambonet**, calici e bicchieri **Casarialto**.

CUSCUS DI BROCCOLI E VERDURE AL SALTO

PURÈ DI PATATE CON PORCINI AL MARSALA

Cuoco Dario Pisani
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg patate
- 350 g funghi porcini freschi
- 250 g latte
- 100 g burro
- noce moscata
- amido di mais
- timo – alloro
- rosmarino
- aglio – prezzemolo
- Marsala
- olio extravergine di oliva
- sale

Lessate le patate con la buccia per 40 minuti, in acqua bollente salata.
Scolatele e pelatele, quindi schiacciatele con lo schiacciapatate.
Scaldate il latte con una foglia di alloro (che poi toglierete) e unitelo alle patate, mescolate e riportate sul fuoco. Cuocete a fiamma bassa, mescolando con una frusta, finché il composto non diventa liscio, quindi aggiungete 50 g di burro, sale e un pizzico di noce moscata.
Pulite delicatamente i funghi e tagliateli a tocchetti.
Rosolateli in una padella con un filo di olio, facendoli arrostire bene su tutti i lati, per 3-4 minuti.
Aggiungete 50 g di burro, qualche foglia di timo e di rosmarino, 1 spicchio di aglio schiacciato e cuocete per circa 10 minuti.
Sfumate con ½ bicchiere di Marsala, e lasciatelo evaporare.
Aggiungete ½ bicchiere di acqua e un pizzico di amido di mais diluito in acqua. Mescolate per addensare un po' la salsa.
Servite il purè con i funghi al Marsala, la salsa e completate con un po' di prezzemolo tritato.

CUSCUS DI BROCCOLI E VERDURE AL SALTO

Ricetta di Paola Ametrano
Cuoca per hobby e ingegnere di professione, Paola è nata e cresciuta in Cilento e oggi vive a Graz, in Austria, dove di tanto in tanto tiene corsi amatoriali di cucina italiana. Ha frequentato a sua volta corsi di cucina thailandese, marocchina, indiana e giapponese. La sua ricetta è vegana, senza lattosio, senza glutine e con cotture brevissime.
Realizzazione Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g broccoli
- 20 g pinoli
- 20 g uvetta
- 4 falde di peperone sott'olio
- 1 spicchio di aglio
- 1 zucchina
- 1 carota
- 1 porro
- cumino in polvere
- olio extravergine di oliva
- timo
- maggiorana
- sale
- pepe

> *«Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme»*
>
> **PLUTARCO**

Frullate solo le cimette dei broccoli per 10 secondi, quindi ripetete l'operazione per altri 10 secondi: dovranno acquistare la grana di un cuscus.
Rosolate lo spicchio di aglio, i pinoli e l'uvetta in una padella con un filo di olio; unite quindi il cuscus di broccoli, 1 cucchiaino di cumino in polvere e cuocete per circa 3 minuti a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto; bagnate poi con 3 cucchiai di acqua e fate cuocere ancora per 3 minuti, regolando di sale e di pepe.
Tagliate le altre verdure a striscioline e rosolatele in una padella coperta con un filo di olio per 3 minuti; togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 5 minuti, a fiamma moderata.
Sistemate un coppapasta (ø 6 cm) nel centro di ogni piatto e distribuitevi il cuscus di broccoli, compattandolo per ottenere un cilindro di 2-3 cm di altezza. Adagiatevi sopra le verdure saltate e completate con foglioline di timo e maggiorana.

Purè di patate con porcini *pag. 72*

Va bene un bianco corposo e persistente, di buona morbidezza. Ci è piaciuto il carattere mediterraneo del **Sicilia Chardonnay** Conte Hugues 2021 di Tenute Rapitalà, che affina in piccole botti di legno ed è ricco, intenso e fruttato. *30 euro, gruppoitalianovini.it*

Cuscus di broccoli e verdure *pag. 72*

Con i piatti vegetariani leggeri stanno bene le birre chiare, con gradazione alcolica contenuta. Originaria dell'Olanda, la Bavaria Premium è una **pilsner** fresca, prodotta secondo un'antica ricetta di famiglia, che si tramanda da sette generazioni. Anche al super. *1,50 euro la bottiglia da 66 cl, bavaria.com*

Uova e verdure al forno *pag. 76*
Risotto con crema di broccoli *pag. 66*

L'accordo è con un bianco, ma che sia strutturato e persistente, come il **Timorasso dei Colli Tortonesi**. Per equilibrio e tipicità vi consigliamo il Derthona 2021 di Luigi Boveri, Non bevetelo troppo freddo (è perfetto a 12 °C). *20 euro, boveriluigi.com*

Polpettone con zucca *pag. 76*

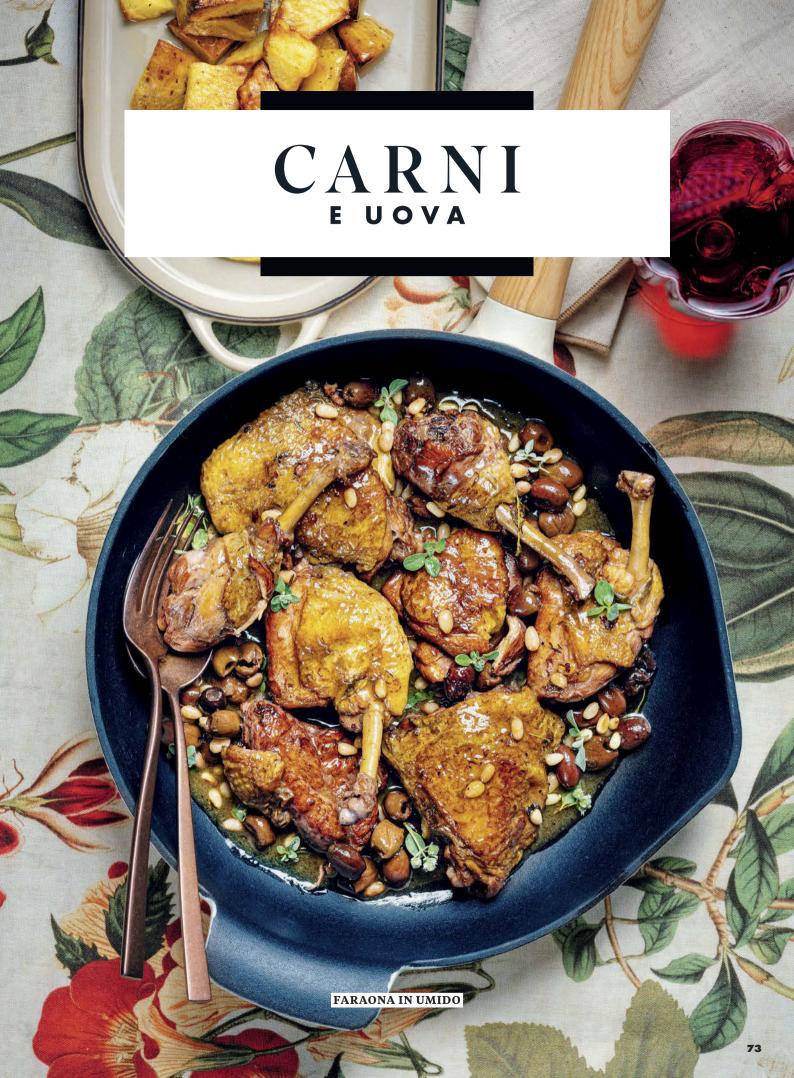
Un rosso giovane e morbido ben si armonizza con la dolcezza della zucca. Per noi quello giusto è il siciliano **Frappato** Junco 2022 di Pellegrino 1880 con profumi di fragoline di bosco e un gusto equilibrato, con finale sapido. *13,50 euro, carlopellegrino.it*

CARNI
E UOVA

FARAONA IN UMIDO

Tovaglioli delle uova **H&M Home**, vassoio del polpettone **Zara Home**, posate **Sambonet**, tovaglie **Collebi**.

UOVA E VERDURE AL FORNO CON FONDUTA

POLPETTONE CON ZUCCA AL FORNO IN DUE CONSISTENZE

FARAONA IN UMIDO

Cuoco Dario Pisani
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 1 faraona
500 g patate
1 foglia di alloro
salvia
aglio
amido di mais
pinoli
rosmarino – timo
olive taggiasche snocciolate
brodo vegetale
vino rosso
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate la faraona in 8 pezzi (2 cosce, 2 sovracosce, 4 pezzi dal petto), lasciando osso e pelle.
Scaldate in una casseruola 2 cucchiai di olio con 2 spicchi di aglio schiacciati, che poi toglierete, e rosolatevi a fiamma viva i pezzi di faraona, voltandoli bene su tutti i lati, per 5-7 minuti.
Bagnate con ½ bicchiere di vino e aggiungete un mazzetto di erbe aromatiche.
Lasciate evaporare il vino, quindi unite 3 cucchiai di olive e 1 cucchiaio di pinoli tostati.
Bagnate la carne coprendola a filo con brodo caldo e lasciate cuocere a fuoco basso, con il coperchio, per circa 40 minuti, aggiungendo brodo, se dovesse asciugarsi troppo.
Lavate le patate, tagliatele a tocchi lasciando la buccia, conditele con abbondante olio e distribuitele in una placca da forno. Aggiungete 1 spicchio di aglio schiacciato, sale, pepe e infornatele a 220 °C per 20 minuti. Spostate poi la teglia nella parte più bassa del forno, abbassate la temperatura a 180 °C e cuocete ancora per 15 minuti.
Scoperchiate la casseruola della faraona, eliminate le erbe e cuocete per 1 minuto senza coperchio. Unite poi un pizzico di amido di mais diluito in una tazzina di acqua e mescolatelo nel fondo di cottura, per addensarlo.
Servite la faraona con la sua salsa, insieme con le patate al forno.

Dolci *pag. 80*

Il vino giusto per tutte le ricette è un **passito rosso**, dolce e fruttato. Il **Recioto Classico della Valpolicella** Giovanni Allegrini 2018 della cantina Allegrini è persistente, speziato e di grande eleganza.
46 euro, allegrini.it

UOVA E VERDURE AL FORNO CON FONDUTA

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g pane integrale
200 g fontina
200 g broccoli
100 g cavolfiore
100 g carote
50 g latte
50 g panna fresca
8-10 rape rosse o ravanelli
4 uova
2 tuorli
1 gambo di sedano
1 mazzo di coste
1 mazzo di spinaci freschi
olio extravergine di oliva
olio di mais
pepe – sale

Tagliate la fontina a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola con il latte e la panna. Coprite e cuocete a bagnomaria, a fuoco bassissimo, per 1 ora. Frullate infine con un mixer a immersione, poi amalgamate i 2 tuorli.
Tagliate il pane a fette, conditelo con un filo di olio extravergine e tostatelo in forno.
Lavate e mondate le verdure; tagliatele a pezzetti grossolani.
Ungete un wok o una padella larga con 4 cucchiai di olio di mais, unite carote, broccoli e il cavolfiore e brasate le verdure per circa 10 minuti, sfumando con un piccolo mestolo di acqua per non abbrustolirle.
Aggiungete le rape e il sedano a tocchetti e, dopo 5 minuti, le coste e gli spinaci e completate la cottura in 30 secondi.
Aggiustate di sale e pepe; trasferite le verdure in una teglia foderata con carta da forno. Create quattro piccoli incavi con un cucchiaio e in ognuno accomodate un uovo.
Infornate a 150-160 °C per 5-6 minuti, finché l'albume non si sarà rappreso, quindi distribuite nella teglia qualche cucchiaio di fonduta e completate la cottura in forno in altri 2-3 minuti.
Servite con il pane tostato.

POLPETTONE CON ZUCCA AL FORNO IN DUE CONSISTENZE

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg 1 zucca mantovana
500 g polpa di manzo macinata
500 g polpa di maiale macinata
200 g ricotta vaccina
150 g Parmigiano Reggiano Dop
150 g pangrattato
2 uova
1 mazzetto di prezzemolo
vino bianco secco
maggiorana
salvia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

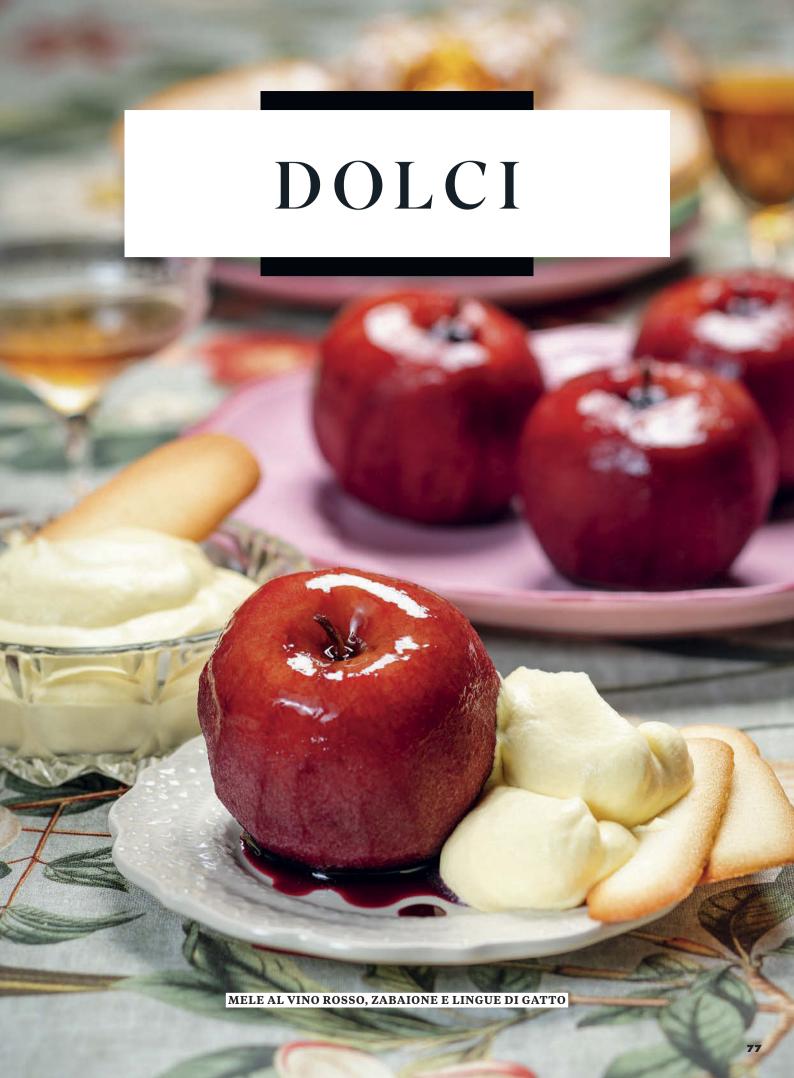
Private la zucca di buccia e semi, quindi tagliatela a fette spesse 2 cm; disponetele in una teglia foderata di carta da forno. Condite con sale, pepe, un filo di olio, salvia e maggiorana.
Cuocete nel forno ventilato a 180 °C per 35-40 minuti, voltando le fette di tanto in tanto.
Amalgamate in una ciotola le carni macinate con la ricotta, il parmigiano grattugiato e il pangrattato, poi incorporate le uova, il prezzemolo finemente tritato e regolate di sale.
Trasferite il composto su un foglio di carta da forno e modellatelo con le mani, formando un classico polpettone. Arrotolatelo nel foglio di carta da forno e sigillatene le estremità con un filo da cucina, come se fosse una caramella.
Adagiate il polpettone in una padella antiaderente ben calda e iniziate a rosolarlo da ogni lato per circa 8-10 minuti, a fiamma media.
Spostate il polpettone in forno, ancora nella carta, privato del filo, e cuocetelo a 180 °C per 30 minuti.
Eliminate la carta da forno, sfumatelo con vino bianco e continuate la cottura in forno per altri 10 minuti.
Schiacciate con uno schiacciapatate metà della zucca e adagiatela in un piatto di portata. Accomodatevi il polpettone a fette e la restante zucca a spicchi e servite.

DOLCI

MELE AL VINO ROSSO, ZABAIONE E LINGUE DI GATTO

Piattino grigio del tortino e piattino arancio della crema **Novità Home**, piattino giallo della crema e tovaglie **Collebi**, bicchieri e calici **Casarialto**.

TORTINI FONDENTI ALL'OLIO DI OLIVA

CREMA AL SEMOLINO CON CIOCCOLATO, MANDORLE E AMARENE

MELE AL VINO ROSSO, ZABAIONE E LINGUE DI GATTO

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 3 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,5 litri vino rosso di Valtellina
1440 g zucchero semolato
200 g panna fresca
100 g burro pomata (morbido, tenuto fuori del frigo per 8 ore)
100 g zucchero a velo
100 g albumi (3 circa)
100 g farina 00
8 mele Renette
7 grani pepe nero
5 chiodi di garofano
4 tuorli
3 anice stellato
3 bacche cardamomo
2 stecche di cannella
1 limone
Marsala

Sbucciate le mele; se volete, eliminate il torsolo, delicatamente, con l'apposito detorsolatore.
Ponetele via via in una ciotola con acqua e succo di limone per evitare che si anneriscano.
Portate a bollore 2 litri di acqua e 600 g di zucchero semolato, immergetevi le mele e cuocetele a fiamma media rigirando di tanto in tanto, scoperto, per 5-10 minuti, finché non saranno morbide. Scolatele infine con una schiumaiola e fatele intiepidire 10 minuti.
Fate bollire il vino con 800 g di zucchero e le spezie, per 5 minuti; unite quindi le mele e fate sobbollire a fuoco molto basso per altri 10 minuti circa, rigirandole di tanto in tanto, delicatamente. Infine scolate le mele e fate ridurre il vino di ¾, fino a ottenere uno sciroppo fluido.
Preparate intanto le lingue di gatto: montate il burro con 100 g di zucchero a velo. Montate a neve ferma gli albumi e incorporateli delicatamente, insieme alla farina 00 setacciata.
Ponete il composto in una tasca da pasticciere munita di beccuccio piatto, quindi stendete delle strisce di composto lunghe 6-8 cm su una placca foderata di carta da forno. Infornate a 180 °C per 5 minuti o finché i bordi dei biscotti non saranno dorati. Sfornateli e lasciateli riposare.
Ponete in una ciotola i tuorli con il restante zucchero semolato, montateli con una frusta elettrica finché non otterrete un composto voluminoso e chiaro; aggiungete 3 cucchiai di Marsala continuando a sbattere.
Ponete la ciotola su una casseruola di acqua bollente e cuocete su un bagnomaria dolce continuando a sbattere per 8-10 minuti finché il composto non inizia ad addensarsi e a montare diventando spumoso.
Togliete dal bagnomaria e fate raffreddare completamente.
Montate la panna a neve ferma e poi con una spatola incorporatela allo zabaione mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
Servite le mele con il loro sciroppo, accompagnando con lo zabaione e le lingue di gatto.

TORTINI FONDENTI ALL'OLIO DI OLIVA

Cuoco Dario Pisani
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I TORTINI
250 g cioccolato fondente
100 g zucchero a velo
100 g olio extravergine di oliva delicato
35 g farina
15 g cacao amaro
3 uova
zucchero di canna
sale

PER LA CREMA INGLESE
150 g latte
150 g panna fresca
80 g tuorlo
80 g zucchero
1 baccello di vaniglia

PER I TORTINI
Sbattete le uova con lo zucchero a velo, montandole leggermente, finché non saranno omogenee e cremose; unite l'olio e un pizzico di sale ed emulsionate mescolando con una frusta.
Spezzettate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria o nel forno a microonde, quindi versatelo nelle uova.
Mescolate bene, poi incorporate la farina e il cacao. Distribuite in 4 stampini da crème caramel usa e getta, unti con olio e spolverizzati di zucchero di canna. Posateli su una placca e infornateli a 180 °C per 10 minuti circa.
PER LA CREMA INGLESE
Scaldate la panna e il latte con i semi della vaniglia.
Sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero. Versatevi sopra il latte caldo, filtrandolo, e riportate il composto sul fuoco. Cuocetelo mescolando finché la crema non vela il cucchiaio (85 °C).
Servite i tortini appena sfornati insieme con la crema.

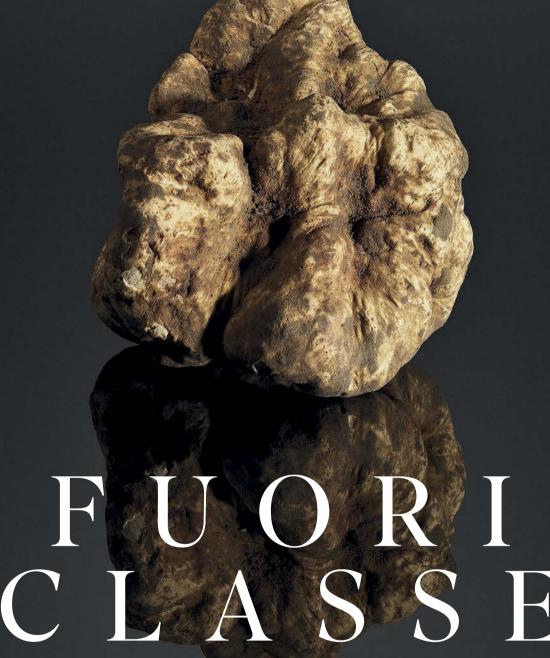
CREMA AL SEMOLINO CON CIOCCOLATO, MANDORLE E AMARENE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g latte
130 g zucchero a velo
100 g cioccolato fondente
50 g semolino
50 g amido di mais
8 amarene sciroppate
4 tuorli
limone
melissa
mandorle a lamelle

Mescolate lo zucchero a velo con l'amido di mais e setacciateli. Sbattete i tuorli e amalgamateli con le polveri setacciate.
Scaldate 500 g di latte; prima del bollore versatelo a filo sui tuorli amalgamando; cuocete per 3 minuti mescolando con una frusta; togliete dal fuoco, aggiungete il succo di ½ limone e continuate a mescolare finché la crema non comincerà a rapprendersi. Copritela con una pellicola a contatto e lasciatela raffreddare.
Scaldate 300 g di latte, unite a pioggia il semolino e, mescolando con una frusta, cuocetelo a fuoco moderato finché non comincerà ad addensarsi. Togliete dal fuoco e mescolate ancora per 20-30 secondi.
Fondete a bagnomaria o nel forno a microonde il cioccolato fondente.
Mescolate la crema al limone con il semolino e distribuitela nelle coppette; completate con mandorle a lamelle, il cioccolato fuso, le amarene sciroppate con il loro succo e foglioline di melissa.

FUORI CLASSE

Con il tartufo bianco di Alba e il Brunello di Montalcino, entrambi detentori di prestigiosi primati, la nostra cultura del cibo e del vino rimane imbattuta sul podio mondiale del gusto

DI **CARLO OTTAVIANO** E **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

FOTO LA CAMERA CHIARA/STOCKFOOD

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Nel nome della passione per il tartufo bianco, inglesi e francesi hanno fatto alleanza. Tempo sprecato: ventitré anni di ricerche sotto il cappello dell'istituto pubblico parigino Inrae per scoprire come coltivarlo e individuare i terreni calcarei e umidi più adatti nei due Paesi. Niente da fare, non esistono tecniche di coltivazione. Il *Tuber magnatum Pico* è solo italiano, più specificatamente del Piemonte tra le Langhe, il Monferrato e l'Astigiano (senza sottovalutare quelli dell'Appennino tosco-emiliano e delle Marche intorno ad Acqualagna). Insomma, è un fungo ipogeo («Mozart dei funghi», secondo il musicista Rossini) che si trova solo in Italia, ai piedi di piante che danno nutrimenti e sali minerali. I circa 70 mila cercatori – si chiamano cavatori o trifolari – custodiscono il segreto dei luoghi dove trovare i più profumati (oltre 120 le molecole volatili) e grandi. È una pratica fondata su esperienza, indizi naturali e eventi intangibili, come le fasi lunari; perché, come diceva Cesare Pavese, nato non lontano da Alba, «alla luna bisogna credere». Essenziale è il fiuto di un buon cane. Il costo esorbitante dipende dall'annata (3 mila euro al chilo il record raggiunto nel 2019) e dalla maggiore dimensione. Nel 1951 al presidente americano Harry Truman fu regalato il più grande mai trovato ad Alba: pesava 2,250 chili. C.O.

CARTA D'IDENTITÀ

TERRITORIO **È un fungo che cresce spontaneo sotto terra in aree caratterizzate da un equilibrio ecologico estremamente delicato. Nel 1933 il *Times* di Londra incoronò quello di Alba come il Re dei tartufi.**

STAGIONE **In base al disciplinare può essere raccolto e venduto dal 21 settembre al 31 gennaio, tenendo conto che ogni anno, secondo il clima, i tempi della maturazione possono cambiare. La raccolta avviene con l'ausilio di cani addestrati.**

CONSERVAZIONE **Resiste per 5-6 giorni avvolto in carta assorbente, chiuso in un barattolo in frigo. Avendo struttura spugnosa rischia di assorbire umidità e di marcire. Si pulisce con uno spazzolino sotto l'acqua; si asciuga e si lascia riposare.**

USO **Mai cuocerlo. Va affettato a lamelle sottilissime direttamente sulle pietanze, il cui calore aiuta a sprigionarne l'aroma.**

BRUNELLO DI MONTALCINO

Dal 1865, anno in cui il Brunello di Montalcino debutta con la prima annata prodotta da Clemente Santi, questo rosso toscano continua a collezionare successi: è stato il primo vino di pregio italiano esportato negli Stati Uniti nel 1930, il primo servito a un ricevimento tra capi di Stato (il presidente della Repubblica Giuseppe Saragat e la regina Elisabetta II) e l'unico inserito tra le dodici etichette del secolo secondo la rivista *Wine Spectator*. Dal 1966 è tutelato con la Doc e dal 1980 con la Docg (la prima d'Italia, insieme con il Vino Nobile di Montepulciano e il Barolo). Anche il territorio ha fatto la sua parte: nel 1941 a Montalcino è stata inaugurata la prima enoteca pubblica per la vendita dei vini della zona, nel 1948 una cantina per la prima volta ha aperto le porte ai visitatori, dando il via allo sviluppo dell'enoturismo. Oggi, il Consorzio di tutela riunisce 219 produttori e gli ettari destinati alla produzione di Brunello sono 2100 (con un valore che sfiora il milione di euro per ettaro), disseminati in un'area ricca di biodiversità, con il 50% del suolo occupato da boschi e il 10% destinato agli oliveti, senza contare le aree a pascolo e a seminativi; con quasi il 50% delle vigne coltivate in biologico, Montalcino vanta una percentuale di tre volte superiore alla media nazionale. Chi sono i principali estimatori del Brunello? Spicca l'Italia, seguita da Stati Uniti, Canada, Germania e Svizzera. V.V.

VITIGNI **sangiovese, a Montalcino chiamato brunello.**

CARATTERISTICHE **Ha un colore rosso granato vivace e un profumo elegante e complesso che ricorda, nei vini giovani, i piccoli frutti di bosco e la prugna, le spezie e l'aroma balsamico. Il gusto è armonico, persistente, strutturato, giustamente acido e tannico. È un vino che invecchia molto bene, anche per decenni.**

SERVIZIO **Stappatelo a 18 °C e scegliete calici ampi per favorirne l'ossigenazione; in caso di bottiglie molto vecchie, lasciatelo decantare in caraffa per un paio di ore prima di servirlo.**

ABBINAMENTI **Con piatti a base di carne rossa e selvaggina (è eccellente con il cinghiale), anche condita con pomodoro, funghi o tartufi. Va bene con formaggi stagionati, come le tome e il pecorino toscano.**

CROSTATA CON GANACHE E DOPPIO CARAMELLO

NON TI RESISTO

Nella sua versione cremosa e ambrata, dolce ma con un fondo amarognolo, a volte con un'aggiunta di sale, rende più ghiotte brioche, torte, creme e anche il caffè

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

GIRELLE DI BRIOCHE CON BURRO AL CARAMELLO

CHEESECAKE VARIEGATA

LATTE DI MANDORLA, SPUMA DI CAFFÈ E CARAMELLO

COME SI FA

La salsa al caramello si ottiene aggiungendo allo zucchero cotto la panna e il burro. È importante scegliere una casseruola ampia e dai bordi alti: quando si aggiunge la panna, infatti, si crea una sorta di «geyser» che in una pentola bassa rischia di fuoriuscire. Evitate lo shock termico: ogni volta che aggiungete ingredienti allo zucchero caldo, anch'essi devono essere caldi. Più panna si unisce, più fluida sarà la salsa.

COME SI SERVE

La salsa al caramello (che può essere completata con un pizzico di sale) si può conservare in un barattolo in frigorifero per 3-4 settimane. Potrete utilizzarla nelle bevande (in questo caffè con panna semimontata ne abbiamo unita un po' a completamento), nel latte o nella cioccolata caldi, oppure sullo yogurt, sul gelato, su crespelle e pancake, ma anche su fette di pane tostato.

CROSTATA CON GANACHE E DOPPIO CARAMELLO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 7 ore e 15 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
250 g farina – 150 g burro
25 g farina di mandorle
1 uovo
80 g zucchero – sale

PER IL CARAMELLO
250 g zucchero
215 g panna fresca
25 g burro

PER LA GANACHE
150 g cioccolato fondente
180 g panna fresca

PER LA CREMA AL CARAMELLO
450 g latte
135 g zucchero
45 g amido di mais
5 tuorli

PER LA PASTA FROLLA
Impastate il burro con lo zucchero, un pizzico di sale e le farine, ottenendo un insieme sabbioso. Unite l'uovo e impastate in un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.
Stendete poi il composto in uno strato di 5-6 mm e con esso foderate uno stampo da crostata (ø 22 cm), fondo e bordi. Rifilate i bordi, bucherellate il fondo. Foderatelo con carta forno, quindi copritelo con i fagioli secchi per la cottura in bianco e infornate a 180 °C per 25-30 minuti. Sfornate, eliminate i fagioli e lasciate raffreddare.

PER IL CARAMELLO
Fate fondere lo zucchero con 1 cucchiaio di acqua e, quando diventa dorato, unitevi la panna calda; mescolate, spegnete e versate in una ciotola. Unite alla fine il burro.

PER LA GANACHE
Spezzettate il cioccolato, versatevi la panna calda e mescolate finché il cioccolato non si sarà sciolto.

PER LA CREMA AL CARAMELLO
Fondete 120 g di zucchero in una casseruola e, quando comincia a colorirsi, stemperatelo con il latte caldo. Sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero rimasto e l'amido di mais, quindi versatevi il latte caldo al caramello. Riportate sul fuoco e cuocete per 3-4 minuti, fino ad addensare la crema.
Spalmate uno strato di caramello nella torta e mettetela a riposare in frigorifero per 45 minuti.
Versatevi quindi la ganache e lasciate riposare per 6 ore (meglio ancora prepararla il giorno prima).
Completate la torta al momento di servirla con la crema al caramello e fiocchi di sale a piacere.

GIRELLE DI BRIOCHE CON BURRO AL CARAMELLO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
più 3 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

PER LA PASTA
600 g farina Manitoba
140 g latte
80 g burro
60 g zucchero
8 g sale

→

8 g lievito di birra secco
1 uovo

PER IL CARAMELLO SALATO
100 g zucchero
90 g panna
sale

PER LE GIRELLE
100 g burro
60 g noci pecan
100 g cioccolato bianco
caffè solubile
farina
uovo
burro per teglia

PER LA PASTA
Mescolate il latte con 140 g di acqua. Prelevatene una tazzina e scioglietevi il lievito. Mescolate la farina con lo zucchero e il lievito sciolto, il restante latte con l'acqua e l'uovo.
Amalgamate gli ingredienti; incorporate il burro, morbido a pezzetti, poco per volta, sempre impastando, finché il composto non avrà preso forza. Alla fine aggiungete il sale.
Raccoglieste il composto a palla e lasciatelo lievitare in una ciotola coperta con la pellicola per circa 2 ore a 20-24 °C, fino al raddoppio del volume.

PER IL CARAMELLO SALATO
Sciogliete lo zucchero con 1 cucchiaio di acqua in una capiente casseruola.
Scaldate la panna, senza arrivare al bollore e, quando lo zucchero comincia a colorirsi, versatela nella casseruola, facendo attenzione alla reazione che si crea.

JOËLLE NÉDERLANTS
Grande esperta di cioccolato e caramello, spesso li unisce in dolci e praline eleganti e squisiti. Per anni responsabile della nostra cucina di redazione, oggi lavora come cuoca, pasticciera e consulente.

Mescolate e versate la crema ottenuta in una ciotola, a raffreddare. Aggiungete infine una presa di sale.

PER LE GIRELLE
Mescolate il caramello con il burro morbido, ottenendo una crema. Unitevi le noci pecan sminuzzate e 1 cucchiaino di caffè solubile.
Stendete la pasta a 5 mm, in un rettangolo, su un piano infarinato.
Spalmatevi sopra il burro al caramello, lasciando tutto intorno un bordo libero di 3-4 cm: spennellatelo con un uovo sbattuto.
Arrotolate la pasta sul lato più lungo, formando un cilindro.
Tagliatelo a rocchetti, eliminando le estremità irregolari.
Adagiate i rocchetti con il taglio verso l'alto, uno accanto all'altro e leggermente distanziati, in una teglia imburrata; lasciate lievitare ancora per 1 ora.
Infornate a 180 °C per 20-22 minuti.
Fondete il cioccolato bianco a bagnomaria o nel forno a microonde e colatelo sulle girelle, ormai fredde.

CHEESECAKE VARIEGATA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA BASE
200 g cioccolato al latte
90 g noci
50 g cornflakes
50 g frollini al cacao

PER LA CHEESECAKE
340 g panna fresca
300 g yogurt greco
200 g zucchero di canna
100 g mascarpone
100 g formaggio bianco fresco
75 g latte
50 g zucchero a velo
20 g gelatina in fogli

PER LA BASE
Sminuzzate e mescolate insieme i frollini, le noci e i cornflakes.
Fondete il cioccolato al latte e versatelo sulle briciole.
Versate il composto in uno stampo foderato con carta da forno (ø 22 cm) e schiacciatelo compattandolo per creare una base. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER LA CHEESECAKE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Fate sciogliere lo zucchero di canna in una casseruola, a fuoco basso. Quando comincia a colorirsi, aggiungete il latte caldo e mescolate. Togliete il caramello dal fuoco, versatelo in una ciotola e aggiungetevi il mascarpone. Lasciatelo raffreddare, infine filtratelo.
Pesate 300 g di questo caramello e mescolatelo con 140 g di panna liquida e il formaggio.
Mescolate in un'altra ciotola lo yogurt con lo zucchero a velo e 200 g di panna liquida, finché la crema non sarà liscia e omogenea.
Strizzate la gelatina, scioglietela nel microonde o in un pentolino e versatela nei due composti cremosi, metà in ognuno.
Riprendete la tortiera con la base al cioccolato e versatevi prima un mestolo di crema bianca, poi al centro uno di crema al caramello e proseguite così a cerchi concentrici fino a riempire lo stampo.
Riponete poi la torta a rassodare in frigorifero per almeno 6 ore.
Servitela completando con colate di caramello e fruttini a piacere.

LATTE DI MANDORLA, SPUMA DI CAFFÈ E CARAMELLO

Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana senza lattosio

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
100 g zucchero
90 g panna fresca senza lattosio
20 g caffè solubile
latte di mandorla
sale

Fate fondere lo zucchero in una casseruola con 1 cucchiaio di acqua. Quando comincia a colorirsi, unite la panna calda e mescolate. Versate il caramello in una ciotola e lasciate intiepidire, quindi unite una presa di sale.
Spalmate il caramello all'interno di 6 tazze, quindi ponetele in frigo per 30 minuti.
Mescolate in una ciotola il caffè solubile con 160 g di acqua ghiacciata e frullate tutto con le fruste elettriche, a lungo, fino a ottenere una spuma chiara e ariosa.
Versate poi circa 200 g di latte di mandorla in ogni bicchiere, quindi completate con la spuma di caffè.

PER MASOTTINA

PROVARE PER CREDERE

Masottina, fondata nel 1946 dalla famiglia Dal Bianco e oggi timonata dalla terza generazione, è un nome di riferimento imprescindibile del Conegliano-Valdobbiadene, tanto che la rivista Wine Spectator ha inserito un suo vino, il Prosecco Superiore Docg Rive di Ogliano R.D.O. Levante Extra Dry, tra i 100 migliori del mondo. Merito di una tecnica produttiva impeccabile e di un rispetto del territorio che viene celebrato ogni anno, anche durante la Milano Wine Week. "Masottina continua a perseguire l'obiettivo di diffondere le potenzialità uniche del Conegliano-Valdobbiadene e lo fa con masterclass che ne testimoniano la longevità e attraverso il sodalizio con importanti chef, per evidenziare la grande abbinabilità a tavola dei nostri vini" racconta Federico Dal Bianco, vicepresidente di Masottina. Proprio da queste premesse è nato l'evento in collaborazione con il ristorante stellato L'Alchimia di Milano che, durante la Milano Wine Week, ha organizzato una serata in cui sono stati presentati due piatti appositamente pensati in abbinamento ad altrettanti vini di Masottina: il baccalà soffice, polenta bianca croccante e aria di R.D.O. è stato accompagnato dal Prosecco Superiore Docg Rive di Ogliano R.D.O. Ponente Brut 2022, mentre i ravioli del plin rossi, come un civet di piccione sono stati i compagni del Colli di Conegliano Rosso Docg Montesco 2017 Ai Palazzi by Masottina. "Quest'anno abbiamo voluto dimostrare che il nostro territorio, conosciuto per gli spumanti, ha anche una forte vocazione per la produzione di vini fermi dal grande potenziale evolutivo" conclude Federico.

Nelle foto, lo chef Giuseppe Postorino del ristorante stellato L'Alchimia durante la preparazione dei due piatti appositamente pensati per l'abbinamento con il Prosecco Superiore Docg Rive di Ogliano R.D.O. Ponente Brut 2022 e con il Colli di Conegliano Rosso Docg Montesco 2017 Ai Palazzi by Masottina.

WWW.MASOTTINA.IT

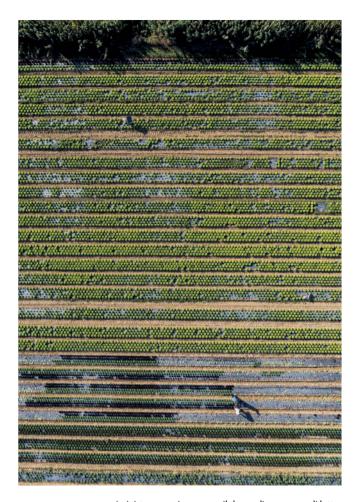
MAI SALTARE LA «GABANELLA»

Ovvero il pisolino. Dopo pranzo ci si deve riposare, è l'unico obbligo per un agricoltore, perché le ore in campo sono tante, dall'alba a notte fonda. Ma vedere le piante che crescono danzando ripaga ogni fatica

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **GIACOMO MAESTRI**

Sopra, bietole con gambi colorati (bianchi, rossi, rosa e gialli). Nella pagina accanto, l'allegro gruppo che raccoglie le zucchine; da sinistra, El Kabboumi Hamza, Ali Narrm, Omar Laffi, Angela Odone, El Janany Abdellhak, Tanveer Shahid, Abdullahi Ibrahim, Imran Muhammad.

«Lo senti questo profumo?». Cammino in mezzo alle piante di zucchina insieme a Omar Laffi, titolare con la sorella Samantha dell'azienda agricola biologica Naturalmente Laffi (socio di Agribologna, una cooperativa che da oltre vent'anni ha come obiettivo primario quello di custodire la terra attraverso la coltivazione integrata e biologica) e annuso con attenzione l'aria: arancio amaro. Mi guardo intorno, a perdita d'occhio lattuga, cavoli, zucchine e le ultime piante di cetriolo. Di aranci neanche l'ombra. «L'ho spruzzato ieri sera, è un preparato tutto naturale per proteggere le piante dal mal bianco, lo devo dare di notte perché è termolabile, con il sole caldo di questi giorni rischia di non essere efficace. E poi nell'immaginario collettivo, quando si trattano le piante si sta spargendo veleno; c'è ancora molta diffidenza». Attraversiamo il campo mentre i signori che lavorano con lui stanno raccogliendo le zucchine che andranno nelle mense delle scuole che hanno scelto di proporre verdure biologiche nel menù. «Biologico, poi, questa parola che usano tanti a sproposito, ormai quasi non vuol dire più niente. Il biologico devi averlo qui», mi dice indicando la testa. «Quando ho iniziato non capivo, ho studiato, ho girato, ho cercato di imparare da chi ne sapeva più di me, e adesso non riesco a immaginare un'alternativa. Per prima cosa bisogna pulire il terreno, renderlo di nuovo vivo, conoscerlo bene e amarlo profondamente». Si china e mi passa una manciata di terra, soffice e ricca.

Il fiore (nel vero senso della parola) all'occhiello di questa azienda sono i fiori di zucchina (oramai alla fine della stagione, perché si coltivano solo in campo aperto e non in serra). Ci si alza presto per raccoglierli e confezionarli subito in modo che arrivino freschissimi alla vendita, si prendono sia i fiori maschili sia quelli femminili (che sono attaccati alla zucchina). «Io li preparo così, come mi ha insegnato mia mamma», →

A sinistra, una ripresa con il drone di un campo di lattuga salanova (rossa e verde scura) e gentilina (verde chiaro).
A destra, la famiglia Laffi: Margherita Lollini, moglie di Omar Laffi (ultimo a destra), Luisa Lambertini, la mamma, Angela Odone, Samantha e suo fratello Omar. Disteso per terra a giocare, Nerone. Per informazioni *agribologna.it*

dice Omar mentre mi mostra come staccarli dalla pianta senza rovinarli. «Li apro a ventaglio, li passo nell'uovo, nel pangrattato e poi li friggo. Una generosa dose di sale e via, spariscono uno dietro l'altro. Quando mi sono tolto la voglia di quelli salati, gli ultimi li spolverizzo con lo zucchero. Una vera delizia!».

Coltivare la terra è un mestiere che richiede coraggio, passione e tenacia. Talvolta toglie il sonno (d'estate le ore di lavoro sono davvero tante e basta una grandinata per rovinare un'intera stagione) ma regala grandi soddisfazioni. Certo, non si può fare da soli e la famiglia Laffi lo dimostra bene. Me lo racconta la signora Luisa, mamma di Omar e Samantha, che, appena sposata con Franco, insieme al novello sposo si è trovata senza lavoro a causa della crisi degli anni Settanta. «Lui era meccanico e io magliaia: abbiamo provato a piantare dei radicchi senza saperne nulla e quando abbiamo guadagnato i primi soldi, anche se pochi, a noi sono sembrati una fortuna! Da allora non abbiamo più smesso e oggi sono orgogliosa dei miei figli, cresciuti in mezzo alle zolle di terra e alle verdure, e di questo lavoro che non posso credere di aver fatto per tutta la vita. Ho sempre sostenuto che appena possibile avrei smesso, e invece eccomi qui, sempre con Franco, in pensione, ancora a lavare le insalate e a coltivare basilico, il mio vero amore».

Si chiacchiera e si lavora e il ritmo sostenuto non ci impedisce di scherzare e di fare qualche carezza a Nerone, il grande cane corso che non smette di chiedere attenzioni. Arriva una telefonata (il telefono di Omar squilla costantemente per tutto il giorno) e bisogna evadere un ordine extra. Ci si divide i compiti: nel campo un gruppo parte a raccogliere la Zucchina Chiara di Bologna, dolcissima e riconoscibile per la forma a botticella (da poco ha ottenuto il marchio «collettivo di tutela» che ne garantisce origine, qualità e modalità di coltivazione), nel magazzino Samantha mi mostra come lavare la lattuga salanova (un altro vanto dell'azienda) e come confezionarla nelle cassette; Margherita, la moglie di Omar, ne sposta diverse pile alla guida del muletto; Luisa e Sànaa, una signora che lavora con loro da anni, con gesti rapidi e sicuri sistemano le zucchine nelle vaschette di carta e creano meravigliosi bouquet con bietole colorate. La giornata sta per finire e ci si può riposare, ma qualcuno non lo farà. Chi? Le piante, che nella quiete della notte, con movimenti aggraziati, quasi di danza, cresceranno trasformando in materia la sostanza accumulata grazie alla fotosintesi. Natura: prodigio imperscrutabile. ■

ESOTICO DOMESTICO
KIWI

Immaginare un destino gastronomico per questo frutto è una sfida. Vinta: con la sua acidità rinfresca salumi e marinate, e con dolcezza mette in risalto il sapore di pesci e crostacei

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **MADDALENA ROSSO**

MINI KIWI NELLA PANCETTA
CON SALSA «TARTARA»

Ciotola rossa, ciotolina con mini kiwi e posate nere **CASA**, piatto piano in terracotta **Zara Home**, tovaglia fantasia **À Table Avec V.**, tovaglia tinta unita, tovagliolo e alzata in legno **Maisons du Monde**.

CAPPELLACCI DI KIWI E SCAMPI CON LA BISQUE

RICCIOLA ALLA PAPRICA
CON KIWI E PERA

Ciotola e tovaglia tinta unita della ricciola; piatti piani,fondina, ciotoline, bicchieri in vetro e tovagliolo dei cappellacci **Maisons du Monde**; piatto della ricciola e posate dei cappellacci **CASA**. Tovaglie fantasia **À Table Avec V.**.

Piatto piano verde e tovaglia tinta unita del fegato; piatti, piattino ocra e calici in vetro grigio del flan **Maisons du Monde**; ciotola verde, ciotolina con mini kiwi e posate **CASA**. Tovaglie fantasia **À Table Avec V.**.

FLAN AL KIWI E RISO

DALLA CINA ALL'ITALIA

Il kiwi (*Actinidia* il nome scientifico) è il frutto di una pianta originaria della Cina, che all'inizio del Novecento si è diffusa in Nuova Zelanda, dove furono avviate coltivazioni intensive: il nome, «frutto del kiwi» o «uovo del kiwi», si riferisce infatti all'omonimo uccello neozelandese. Alla fine del Novecento, la coltivazione è iniziata anche in Europa, soprattutto in Italia, che oggi è diventata il terzo produttore mondiale, concentrando le coltivazioni soprattutto in Lazio, dove esiste il Kiwi di Latina Igp. Anche il kiwi giallo, più dolce e con la buccia più liscia, è coltivato ampiamente in Italia, così come i più rari mini kiwi, prodotti prevalentemente in Piemonte.

MINI KIWI NELLA PANCETTA CON SALSA «TARTARA»

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g 24 mini kiwi
- 200 g maionese
- 120 g pane in 12 piccole fette
- 12 fettine di pancetta tesa affumicata
- 10 cucunci
- 2 pomodori secchi sott'olio
- scalogno
- kiwi verde

PER LA SALSA TARTARA

Tritate i cucunci con ½ scalogno, i pomodori secchi e ½ kiwi verde sbucciato.
Mescolate il trito con la maionese, ottenendo la salsa «tartara».

PER GLI SPIEDINI

Avvolgete ogni mini-kiwi in ½ fettina di pancetta. Fermateli a due a due con uno stecchino.
Cuoceteli in una padella molto calda, finché la pancetta non diventerà croccante.
Tostate in forno le fettine di pane. Spalmatevi sopra la salsa tartara e completatele con gli spiedini di kiwi alla pancetta.

CAPPELLACCI DI KIWI E SCAMPI CON LA BISQUE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I CAPPELLACCI

- 200 g farina – 12 scampi
- 6 tuorli – 2 kiwi verdi
- 1 scalogno – 1 kiwi giallo
- 1 gambo di sedano – 1 carota
- olio extravergine – sale

PER LA BISQUE

- 400 g panna fresca
- 1 carota – 1 gambo di sedano
- burro – timo – porro
- Cognac – vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe
- kiwi giallo per la decorazione

PER I CAPPELLACCI

Impastate la farina con i tuorli e 20 g di acqua. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo e consistente (riposando si ammorbidirà un po'): regolate la quantità di acqua con minime variazioni, in base a quanto assorbe la farina. Coprite la pasta con la pellicola e lasciatela riposare per 1 ora.
Sgusciate 8 dei 12 scampi, tenendo da parte gli scarti. Eliminate il budellino interno e tritate la polpa.
Tritate lo scalogno, il sedano e la carota e rosolateli in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale.
Sbucciate e tagliate a tocchi i kiwi verdi e quello giallo e uniteli al soffritto. Fateli insaporire per 1 minuto, poi versate sul tagliere e sminuzzate tutto con un coltello; infine unite il trito agli scampi, ottenendo il ripieno. Regolate di sale.
Stendete la pasta con la sfogliatrice in uno strato sottile (3-4 mm) e ritagliatevi 20 dischi di 10 cm di diametro.
Disponete al centro una noce di ripieno e richiudete i dischi a metà e poi a cappellaccio.

PER LA BISQUE

Spezzettate gli scarti degli scampi e rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio e una noce di burro, a fiamma vivace, schiacciando i gusci con un cucchiaio di legno.
Sfumate con ½ bicchierino di Cognac e fiammeggiatelo, per eliminare l'alcol.
Bagnate con due dita di vino bianco, unite la carota pelata a rondelle, il sedano e un tocchetto di porro a pezzetti e mescolate.
Aggiungete ½ litro di acqua, portate a bollore e cuocete per 5 minuti, quindi aggiungete la panna, un rametto di timo, sale, pepe.
Cuocete ancora per 6-7 minuti; infine passate la bisque al setaccio. →

PER COMPLETARE
Lessate in acqua bollente salata i 4 scampi rimasti.
Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, per 2 minuti, scolateli delicatamente e serviteli nella bisque, accompagnando con i gamberi lessati e decorando con fettine di kiwi e un trito fine di porro.

RICCIOLA ALLA PAPRICA CON KIWI E PERA

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
520 g 2 filetti di ricciola
120 g mini kiwi
1 gambo di sedano
1 scalogno
½ pera – erba cipollina
coriandolo fresco – timo
paprica dolce – burro
olio extravergine di oliva

Eliminate con cura le lische dai filetti di ricciola. Incidete leggermente la polpa, a rombi. Ponete i filetti in un piatto e irrorateli con un filo di olio.
Tritate qualche filo di erba cipollina con un ciuffetto di coriandolo. Tritate anche il sedano, molto finemente, e mescolate tutto insieme con abbondante paprica dolce.
Cospargete i filetti con questo trito aromatico, copriteli con carta da forno e poneteli a marinare in frigo per 1 ora.
Togliete infine i filetti dal frigorifero, trasferiteli in una pirofila, unite un filo di olio e infornate a 200 °C per 20-25 minuti.
Tagliate a metà i mini kiwi, riducete a dadini la pera, lasciando la buccia.
Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con 2 cucchiai di olio, una noce di burro, qualche foglia di timo.
Aggiungete i kiwi e la pera e fateli insaporire per 2 minuti.
Servite i filetti con i kiwi e la pera.

FEGATO CON LIME, COGNAC, KIWI E CIPOLLA ROSSA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g fegato di vitello
300 g patate americane
2 kiwi verdi – ½ lime
½ cipolla rossa
burro – timo
pepe rosa secco
Cognac – vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe nero
kiwi e cipolla per decorare

Pulite il trancio di fegato, togliendo la eventuale pellicina di tessuto connettivo che lo ricopre.
Ponetelo in una pirofila con il lime e la cipolla a pezzetti, 60 g di Cognac e ½ bicchiere di vino; copritelo e ponetelo a marinare in frigorifero, voltandolo ogni tanto, per circa 2 ore.
Togliete il fegato dalla marinata e asciugatelo con carta da cucina; cuocetelo in una padella con una noce di burro e un rametto di timo, girandolo spesso, per circa 2 minuti, in modo da rosolarlo uniformemente.
Unite la cipolla e il lime della marinata, cuocete per altri 3 minuti, quindi trasferite tutto in una pirofila, aggiungete 1 cucchiaiata di pepe rosa secco e 2 kiwi verdi a pezzetti. Infornate a 220 °C e cuocete per circa 30 minuti, o finché il fegato non raggiunge 62 °C al cuore. Verso la fine salate e pepate. Raccogliete il fondo di cottura e passatelo al passaverdure ottenendo una salsa. Regolate di sale, se serve.
Lessate le patate dolci in acqua bollente, scolatele, schiacciatele e conditele con un filo di olio e sale.
Servite il fegato con le patate schiacciate. Irrorate con la salsa e completate con fettine e dadini di kiwi e anelli di cipolla.

FLAN AL KIWI E RISO

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 5 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
PER LA PASTA BRISÉE
300 g farina
150 g burro – sale
PER LA TORTA
200 g latte
100 g riso Vialone nano
50 g zucchero – 2 kiwi gialli
burro – zucchero – limone
rum – riso soffiato
kiwi per decorare – sale

PER LA PASTA BRISÉE
Impastate la farina con il burro a pezzetti e un pizzico di sale, unite 80 g di acqua e formate un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
Stendete la pasta brisée a 4 mm di spessore e con essa foderate il fondo e i bordi di uno stampo (ø 22 cm). Rifilate il bordo con un coltellino, coprite il fondo con un disco di carta da forno e con fagioli secchi; cuocete in bianco in forno a 200 °C per 20 minuti. Togliete infine la carta e i fagioli e rimettete in forno per altri 5 minuti.
Versate il riso in casseruola con abbondante acqua fredda. Portate a bollore, cuocetelo per 10 minuti, scolatelo e sciacquatelo; rimettetelo a cuocere con il latte e 50 g di zucchero, la scorza grattugiata di ½ limone e un pizzico di sale per 10-12 minuti; frullatelo infine grossolanamente, ottenendo una crema rustica.
Sbucciate i kiwi gialli e tagliateli a tocchetti.
Sciogliete in una padella una noce di burro con 1 cucchiaio di zucchero. Mescolate con ½ limone infilato in una forchetta, appoggiandolo di taglio nella padella. Quando lo zucchero comincia a colorirsi, passatevi velocemente i kiwi; una volta tiepidi, distribuiteli nello stampo.
Riempitelo poi con la crema di riso e ponetelo a riposare in frigo per 4 ore.
Decorate la torta con fettine di kiwi, mini kiwi tagliati a metà e riso soffiato.

WALTER PEDRAZZI
Nostro collaboratore da oltre trent'anni, è cuoco, docente e divulgatore di cucina. Conosce a fondo i grandi classici della cucina, ma ama la sperimentazione e non si sottrae mai a sfide culinarie di ogni genere, sempre affrontate con competenza e fantasia.

Energytips degli strumenti di Cottura Risolì

- Le padella Risolì richiedono un minimo consumo di gas, garantiscono un riscaldamento omogeneo ed offrono una tenuta di calore anche a fuoco spento.
- il lavaggio è semplice richiede un ciclo breve di 30 minuti con un non indifferente risparmio energetico.

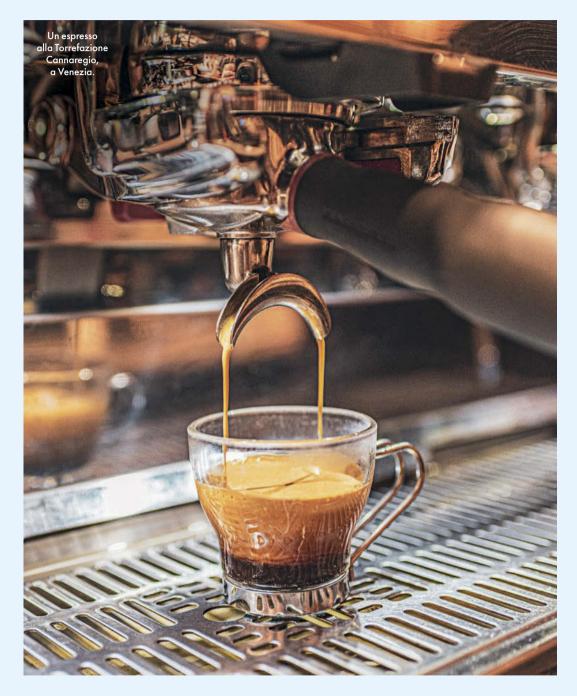
RISOLÌ la qualità Green

L'economia circolare secondo Risolì

RISOLI' presta grande attenzione al controllo degli aspetti AMBIENTALI e della SICUREZZA legati alla propria attività produttiva. Per questo motivo l'azienda grazie ad una filiera 100% Made in Italy provvede alla raccolta e al reciclaggio di tutti gli scarti metallici sia eprovenienti dagli scarti delle fusioni stesse sia dalla raccolta delle lavorazioni successive e, sia dalla raccolta delle pentole usate e ormai a fine ciclo vita. Una volta raccotlo il metallo viene consegnato a fornitori qualificati e certificati i quali verranno nuovamente rifusi e trasformati in nuovi pani di alluminio per uso alimentare per la successiva produzione di nuove pentole.

Un tempo, l'acquisto di pentole, padelle e dei vari altri strumenti per cucinare era compiuto il più delle volte con una certa superficialità, badando esclusivamente a misure e colori. Oggi invece un consumatore sempre più esigente e attento alla propria salute, sceglie con cura quei prodotti in grado di cuocere i cibi in maniera sana e sicura. E d'altra parte perché non dovrebbe essere cosi? In fondo quando acquistiamo i diversi alimenti oggi abbiamo la possibilità, leggendo le etichette, di sapere molto sul luogo e sulle caratteristiche dei cibi che acquistiamo. Risolì, presente con successo sul mercato dal 1965 grazie ad una filosofia produttiva che ha sempre puntato sul "Made in Italy", risponde a questa esigenza con Dr.Green®. Si tratta di una linea, completamente ecologica, perfetta per cucinare in modo sano e genuino. Comprende pentole, tegami e casseruole e tutto ciò che si usa nel quotidiano, realizzati con un innovativo antiaderente a base d'acqua Green Stone, alluminio riciclato e un packaging assolutamente privo di plastica. Strumenti preziosi che oltre a preservare la salute del nostro pianeta, consentono di cucinare cibi gustosi, cotti perfettamente e soprattutto con il minimo contenuto di grassi. Insomma, "Be clean, be green, buy Dr. Green®" come recita il claim Risolì!

Damiano
THINK ORGANIC

Un espresso alla Torrefazione Cannaregio, a Venezia.

100 POSTI DOVE BERE UN BUON CAFFÈ

Da Nord a Sud, Isole comprese, i migliori locali scelti dalla redazione per celebrare ogni giorno il nostro rito preferito. Ristretto e moka restano intramontabili, ma ormai in tutto il Paese si ordinano anche specialty coffee con estrazioni alternative e origini pregiate

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

PIEMONTE

1. Ferrua **(Biella)**
Fondato nel 1842, ha appena riaperto dopo un accurato restauro. Se vi fermate per il caffè, cedete alla tentazione di accompagnarlo a un «canestrello», il biscotto wafer al cioccolato, specialità locale, già documentato nel 1600. **Da provare:** il cappuccino con una deliziosa e cremosa schiuma. *ferrua1842.it*

2. Bar Pasticceria Converso **(Bra, CN)**
Mobili vintage e manifesti d'epoca accolgono gli avventori nel locale di Federico Boglione, una vera e propria istituzione per la prima colazione e la merenda nel centro di Bra. **Da provare:** il cappuccino, cremoso al punto giusto. *converso.it*

3. Sensolato **(Domodossola, VB)**
Una piccola caffetteria con specialty coffee e gelateria artigianale, gestita da una giovane coppia. A disposizione, diverse origini di caffè, prodotte da microtorrefazioni, da provare con diverse metodologie di estrazione, dal classico espresso al caffè filtro, french press, aeropress. **Da provare:** l'affogato al caffè. *Tel. 3409348533*

4. Baratti & Milano **(Torino)**
Caffè storico, fondato nel 1858, è stato il salotto buono della città, frequentato da scienziati, politici e artisti, e ancora oggi è una meta imperdibile per chi visita Torino. Molto articolata la carta dei caffè, tutti preparati con una miscela 100% arabica, come quella dei tè, degli infusi e delle tisane. **Da provare:** il Caffè Capriccio, un espresso con cioccolata calda, e il Caffè Baratti & Milano, con crema di nocciole, panna e granella di nocciole. *barattiemilano.it*

5

5. Caffè Al Bicerin **(Torino)**
Aperto nel 1763, è uno dei più antichi e rinomati caffè storici d'Italia e ancora oggi conserva le boiserie in legno, il bancone e i tavolini con il piano di marmo e altri arredi d'epoca. **Da provare:** il bicerin, a base di caffè, cioccolato e crema di latte, nel luogo dove è nato. **Curiosità:** nel suo romanzo *Il cimitero di Praga*, Umberto Eco fa una dettagliata descrizione del locale. *bicerin.it*

6. Caffè Mulassano **(Torino)**
Piccolo ed elegante con una profusione di marmi, specchi e boiserie, è stato aperto nel 1907 in piazza Castello; qui è nato il tramezzino ed è stato il primo locale in Italia a servire toast. **Da provare:** l'espresso, con l'esclusiva miscela della casa. **Curiosità:** sul bancone in marmo c'è una fontanella per riempire il bicchierino d'acqua da accompagnare al caffè. *caffemulassano.com*

7. Caffetteria Torrefazione Debernardi **(Torino)**
Con le sue vetrine in stile retrò e gli interni stipati di prodotti golosi, è gestita da oltre 40 anni dalla stessa famiglia. Tra le miscele da gustare al bancone e quelle che si possono acquistare, sia in chicchi sia già macinate, c'è l'imbarazzo della scelta. **Da provare:** il marocchino. *Tel. 0116698507*

8. Maradeiboschi **(Torino)**
In piazza Carlo Emanuele II si possono assaggiare gli specialty coffee profilati e tostati nella torrefazione Ialty a Barolo, tutti monorigine arabica provenienti da piccole produzioni a filiera controllata. La stessa passione e ricerca si ritrova per il cioccolato e per il gelato. **Da provare:** tutte le alternative all'espresso. *maradeiboschi.it*

9. Orso Laboratorio Caffè **(Torino)**
Come recita l'insegna, è un vero e proprio «laboratorio del caffè», con estrattori in bella vista e miscele e singole origini artigianali in arrivo da molte parti del mondo, dal Chapas all'Everest, dal Kilimangiaro all'Indonesia. **Da provare:** i caffè fatti con i metodi di estrazione non classici, dall'aeropress al syphon. *orsolaboratoriocaffe.it*

VALLE D'AOSTA

10. Caffè Nazionale **(Aosta)**
Eletto bar dell'anno 2024 per la sostenibilità dalla *Guida Bar d'Italia* del Gambero Rosso, è un'insegna storica nella piazza principale della città, rilanciata dallo chef stellato Paolo Griffa. Bella selezione di caffè specialty sostenibili 100% arabica, provenienti da Brasile, Giamaica e Guatemala. **Da provare:** i caffè specialty, perfettamente estratti. *paologriffa.com*

LIGURIA

11. Murena Suite **(Genova)**
In via XX Settembre, è un locale moderno ed elegante per una prima colazione con croissant, pain au chocolat o, secondo la tradizione ligure, con un'ottima focaccia da intingere nel cappuccino. La caffetteria è curatissima. **Da provare:** il marocchino. *Tel. 010591887*

12. Tazze Pazze **(Genova)**
Si definisce caffetteria gourmet, questo localino nel centro storico dove si trovano ottimi caffè

FOTO **BRAMBILLA SERRANI**

filtro ed espresso single-origin. Della torrefazione si occupano personalmente i titolari, assaggiatori certificati. **Da provare:** il caffè Nitro, un cold brew addizionato con azoto, dal sapore dolce, aromatico e cremoso. *tazzepazze.com*

LOMBARDIA

13. Pasticceria Besuschio (Abbiategrasso, MI)
Aperta nel 1845 e gestita dalla stessa famiglia da sei generazioni, è il posto giusto per una merenda golosa con tartellette, pasticcini, biscotti e macaron. **Da provare:** il Besuschino, un caffè con crema di latte, panna e cioccolato, servito con un cucchiaino di cioccolato fondente da sciogliere nella tazzina. *besuschio.it*

14. La Pasqualina (Almenno San Bartolomeo, BG)
Locale storico e pluripremiato, ha interni ed esterni raffinati e rilassanti. La grande attenzione alle materie prime ne fa un indirizzo raccomandato per merende a base di dolci o gelato. Il caffè è tostato in loco. **Da provare:** l'affogato al caffè. *lapasqualina.it*

15. Bugan Coffee Lab (Bergamo)
I locali dei fratelli Maurizio e Sonia Valli, uno in Città Alta l'altro in Città Bassa, sono tra quegli indirizzi da segnarsi per imparare cose nuove (organizzano workshop e c'è anche una microtorrefazione). In tazza arrivano arabiche monorigine che Maurizio, esperto certificato e trainer autorizzato della Specialty Coffee Association of Europe, scopre nei suoi viaggi tra le piantagioni di tutto il mondo. **Da provare:** seguite i loro consigli (e non chiedete lo zucchero). *bugancoffeelab.com*

16. Vago (Erba, CO)
Grande locale di tono moderno che si divide tra le sue anime di caffetteria, pasticceria, panificio e gastronomia. **Da provare:** espresso e cappuccini classici, preparati a regola d'arte, e ci sono anche le mini brioche per chi vuole cedere alla tentazione, ma non troppo. *vagoerba.com*

17. 142 Restaurant (Milano)
La padrona di casa, Sandra Ciciriello, ha scelto di dare importanza al primo pasto della giornata anche con un'ottima miscela 100% arabica, realizzata su misura con Marco Colafranceschi di Coffee Hat. Si può scegliere tra diverse miscele, valorizzate dal caffè filtro. **Da provare:** la miscela del 142, declinata in espresso, cappuccino, marocchino, americano, shakerato, cold brew. **Curiosità:** tutte le preparazioni sono disponibili anche con bevanda di soia e avena. *142.restaurant*

18. Bulk Mixology Bar (Milano)
La passione per il caffè dello chef Giancarlo Morelli traspare anche dall'offerta di questo bar all'interno dell'hotel Viu, che offre una carta dedicata, con alcune delle migliori miscele Nespresso Professional e perfino cocktail dove il caffè è protagonista. **Da provare:** Nespresso Exclusive Selection Galapagos, uno dei caffè arabica più rari al mondo, rotondo e corposo. *morellimilano.it*

19. Cafezal Coffee Hub (Milano)
Aperta da poco più di un anno, è la seconda caffetteria con torrefazione dell'italo-brasiliano Carlos Bitencourt, con un elegante design e ampi spazi con luce naturale perfetti anche per lavorare. Bella scelta di caffè specialty selezionati e tostati artigianalmente in loco. **Da provare:** il caffè turco. **Curiosità:** il nome, in portoghese, significa «piantagione di caffè». *cafezal.it*

20. Caffè Ernani (Milano)
Dal 1909 in corso Buenos Aires, è una torrefazione celebre per la tostatura media dei chicchi, che conserva al meglio i profumi e gli aromi. Sono disponibili specialty coffee, monorigini e miscele, da scegliere a seconda dell'ora. **Da provare:** Gola, a base di caffè Allegro, latte, crema spalmabile al fondente, panna, granella di cioccolato bianco e spolverata di cacao. *caffeernani.com*

21. Caffè Vergnano 1882 (Milano)
Riaperto a settembre dopo un restauro accurato, è l'emblema dello stile delle caffetterie Vergnano, brand nato a Chieri oltre 140 anni fa e ancora di proprietà della stessa famiglia. Gli ambienti, moderni e rilassanti, hanno arredi nelle tonalità del legno e del color caffè. **Da provare:** i caffè speciali e il marocchino. *caffevergnano.com*

22. Flagship Store Lavazza (Milano)
Nella centralissima piazza San Fedele, è il posto giusto per scoprire gli specialty blend 1895 di Lavazza, come la San Fedele, miscela creata apposta per l'indirizzo milanese. Ogni blend si può assaggiare con diverse tecniche di estrazione, per esempio espresso, moka o chemex. **Da provare:** la nuova monorigine Siete Crateres in edizione limitata, proveniente dalla regione di Chiriquí a Panama e lanciata a fine ottobre in occasione dell'International Coffee Day. *lavazza.it*

23. Gallia Lounge & Bar (Milano)
Il bar al piano terra dell'Excelsior Hotel Gallia serve il caffè con la moka al tavolo, per una prima colazione forte anche della selezione di squisiti dolci al carrello firmati dal pastry chef Stefano Trovisi. **Da provare:** il caffè nella moka. *terrazzagallia.com*

24. Hodeidah (Milano)
Torrefazione artigianale aperta nel 1946, propone miscele di caffè e singole qualità di arabica da degustare al bancone o da acquistare insieme ai pregiati tè, al cioccolato, ai biscotti e alle confetture. **Da provare:** l'espresso con le miscele pregiate, provenienti da vari Paesi del mondo. *hodeidah.it*

25. Kava Coffee Shop (Milano)
Inaugurato da qualche mese, è un piccolo locale in stile nordico dall'aspetto fresco e luminoso. L'accoglienza gentile e la competenza dei proprietari, Ettore e Ivona, sono la ciliegina sulla torta per sentirsi a proprio agio. C'è sempre da scoprire qualche prodotto di nuove microtorrefazioni, presenti a rotazione. **Da provare:** il caffè filtrato estratto con metodo V60 per percolazione. *Tel. 3513881134*

26. Orsonero Coffee (Milano)
In zona Buenos Aires è una caffetteria di ricerca, ambientata in un locale dagli arredi minimalisti e gestita dal canadese Brent Jopson con la moglie Giulia Gasperini. Buona selezione di caffè speciali dai migliori roaster italiani e internazionali; si beve espresso, ma non mancano gli strumenti per gli altri tipi di estrazione. **Da provare:** cortado e americano. *orsonerocoffee.it*

27. Starbucks Reserve Roastery (Milano)
Inaugurata nel 2018 nella vecchia sede delle Poste, in piazza Cordusio, è una delle sei torrefazioni al mondo del marchio di Seattle. Qui si trovano caffè preparati in diversi metodi e con alcune varietà molto pregiate, più tante altre bevande a base di caffè, secondo stagione. **Da provare:** Pistachio Praline Latte, un espresso con latte aromatizzato alla pralina di pistacchio e granella di pistacchio. *starbucksreserve.com*

→

28. Torrefazione Vercelli (Milano)
Insegna storica milanese, aperta dalla famiglia Martin nel 1953 in corso Vercelli; qui il caffè arriva ogni giorno appena tostato dal laboratorio di Trezzano sul Naviglio. **Da provare:** l'espresso. **Curiosità:** si può scegliere tra sei arabiche provenienti da varie parti del mondo per creare al momento la propria miscela personale da portare a casa. *torrefazionevercelli.it*

29. Il Circolino (Monza, MB)
Ristorante, bistrot e anche locale dove si può iniziare la giornata in modo davvero speciale. **Da provare:** il Caffè Circolino, un goloso espresso decorato con una spuma di crema alla torta paesana, dolce tipico brianzolo. **Curiosità:** la stessa specialissima crema viene utilizzata anche per farcire i croissant artigianali. *il-circolino.it*

30. Roastery by Port Moka (Vigevano, PV)
In un locale moderno e curato, aperto nel 2021, il caffè viene tostato ogni 10-15 giorni e servito sia come espresso sia con i metodi alternativi di estrazione. A disposizione, miscele, monorigini e specialty coffee. **Da provare:** l'Uraga Raro, un pregiato caffè etiope con aromi delicati e persistenti. *roasteryportmoka.it*

VENETO

31. Coffee Living (Conegliano, TV)
In un bel palazzo storico del centro, è un nuovo indirizzo curatissimo, collegato alla torrefazione locale Manuel Caffè, di cui si possono assaggiare (e acquistare) le pregiate miscele e i monorigine, proposti sia come espresso sia con estrazioni alternative, come moka o french press. Buona scelta di prodotti dolci e salati per la prima colazione. **Da provare:** l'espresso corposo e cremoso con la miscela Velluto. *manuelcaffe.it*

32. Caffè Pedrocchi (Padova)
Aperto nel 1831, conserva intatta la sua eleganza d'epoca, che lo rende il salotto buono di Padova. **Da provare:** il celebre Caffè Pedrocchi, con espresso, panna fresca, sciroppo di menta e cacao amaro in polvere. **Curiosità:** le sale del piano terra, arredate in verde, bianco e rosso, sono un omaggio al tricolore italiano. *caffepedrocchi.it*

33. Dodaj's Bakery Cafè (San Donà di Piave, VE)
Gianni e Giulia Dodaj, fratello e sorella, da bambini sono rimasti ammaliati dalla nonna che impastava il pane al punto da farne una professione, sfornando ogni giorno lievitati deliziosi, dolci e salati, da accompagnare a caffè e cappuccini, preparati con perizia, anche grazie alle attrezzature di alto livello. **Da provare:** il cappuccino. *dodajs.com*

34. Taste Coffee & More (Treviso)
Elisa Urdich e Fabio Tiralongo, coppia sul lavoro e nella vita, hanno aperto uno spazio accogliente dove propongono caffè speciali tostati in proprio, da degustare in loco o da acquistare. **Da provare:** i caffè estratti a filtro: Elisa è stata campionessa italiana di aeropress. *tastecoffee.it*

35. Torrefazione Cannaregio (Venezia)
Torrefazione artigianale aperta negli anni '30, conserva un ambiente da vecchia bottega, con sacchi di juta, travi a vista e un bancone in legno per la mescita. **Da provare:** il caffè Remer, la miscela storica, composta da otto qualità di arabica. *torrefazionecannaregio.it*

12

36. Caffè Alexander (Verona)
In zona Porta Nuova, è il posto giusto per la prima colazione o la pausa pranzo. Il proprietario, Alessandro Vesentini, ha creato la sua torrefazione artigianale, dove tosta e miscela il suo caffè. **Da provare:** il cappuccino, con una crema latte perfetta e una spolverata di cacao. *Tel. 045597596*

37. Garage Coffee Bros Flagship Store (Verona)
Inaugurato a maggio 2023, è il locale dei fratelli Cobelli, tra i nomi più importanti della scena italiana. Qui si trovano in assaggio e in vendita i caffè specialty tostati da Davide Cobelli (campione italiano di tostatura nel 2020), di diversa provenienza e proposti in vari metodi di estrazione. **Da provare:** il cortado. *garagecoffeebros.com*

TRENTINO ALTO ADIGE

38. Laboratorio Espresso (Bolzano)
Luca Pintimalli ha respirato fin da bambino il profumo del caffè che si sprigionava dai sacchi della torrefazione e bar di famiglia; oggi lo ha trasformato in un locale moderno, che propone miscele e monorigini provenienti da microtorrefazioni artigianali. **Da provare:** l'ottimo decaffeinato. *laboratorioespressobz.it*

39. Caroma (Fiè allo Sciliar, BZ)
Visite guidate alla torrefazione, alle piante di caffè nel giardino indoor, alla sterminata collezione (forse la più grande al mondo) di macinini da caffè e alle degustazioni a tema. Nel negozio si trova poi una vasta scelta di pregiate varietà, caffè da commercio equo e agricoltura biologica che si possono acquistare e assaggiare. **Da provare:** l'espresso bio, aromatico, dolce, con note fruttate. *caroma.info*

40. Caffè Bar Kuntrawant (Lana, BZ)
Piccola torrefazione artigianale con caffetteria offre caffè provenienti da tutto il mondo da gustare scegliendo tra i vari tipi di estrazione, in un ambiente moderno, minimal e rilassante. **Da provare:** il Flat White, un doppio espresso con latte caldo leggermente montato. **Curiosità:** in dialetto venostano, *kuntrawant* significa contrabbando, a ricordare i tempi in cui il caffè arrivava illegalmente dalla Svizzera. *kuntrawant.com*

41. Caffetteria Bontadi (Rovereto, TN)
Nella bella piazza Cesare Battisti, è un locale dove si assaggiano i caffè della torrefazione Bontadi, attiva dal 1790, da accompagnare a una pasticceria di livello. **Da provare:** l'espresso. *caffetteriabontadi.it*

42. Casa del Caffè (Trento)
Torrefazione artigianale aperta dal 1910 con caffetteria e negozio dove acquistare caffè, tè, cioccolato, infusi e altre bontà. Si può scegliere tra miscele, singole origini e gran cru. La tostatura indiretta a legna e la macinatura al momento garantiscono la massima qualità. **Da provare:** le creazioni speciali a base di caffè e cioccolato, sia calde che fredde. *casadelcaffetn.it*

FRIULI VENEZIA GIULIA

43. Caffetteria Torinese (Palmanova, UD)
Ospitato in uno dei palazzi più vecchi di piazza Grande, nasce nel 1938, e dal 1995 è gestito da Nereo Ballestriero e Marina Macor. Il caffè servito è una miscela 100% arabica, utilizzata anche per le creazioni

FOTO ROB STROVICH

più golose, arricchite con latte, cioccolato e spezie. **Da provare:** il cremino, caffè con caramello, vaniglia Bourbon e crema di latte. *caffetteriatorinese.com*

44. Antico Caffè San Marco (Trieste)
Tra i «Locali storici d'Italia», è stato aperto nel 1914 e conserva arredi liberty, lampadari in ottone e tavolini in marmo rosso. **Da provare:** il caffè viennese, espresso con panna e cannella. **Curiosità:** c'è anche una libreria dove si organizzano presentazioni e concerti. *caffesanmarco.com*

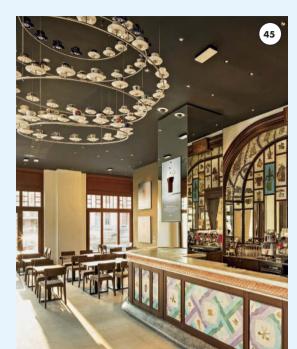
45. Illy Ponterosso (Trieste)
Ospitato nello storico palazzo Berlam, è il secondo punto vendita di Illy, nella sua città natale. Begli gli ambienti con arredi decò e tocchi di design. **Da provare:** la monoarabica India, un caffè corposo con un gusto deciso, caratterizzato da intense note di cacao, caramello e pane tostato. *illy.com*

EMILIA-ROMAGNA

46. Aroma (Bologna)
Nato nel 2001 come luogo per degustare caffè pregiati, è ormai un baluardo degli specialty coffee, serviti anche con metodi alternativi di estrazione. **Da provare:** il caffè della nonna, un espresso con crema pasticciera e pinoli, e il cappuccino con il Grand Marnier. *ilpiaceredelcaffe.it*

47. Burō (Bologna)
La selezione di miscele tostate in Italia è ideale da gustare in filtro, e chi ancora non è adepto di specialty coffee può farsi consigliare o frequentare laboratori pratici per preparare il caffè perfetto anche a casa. Lo spazio è minimal e tranquillo, anche per lavorare e studiare. **Da provare:** i caffè con estrazione a filtro. **Curiosità:** c'è il brunch tutti i giorni. *burocafe.it*

48. Caffè Terzi (Bologna)
In via Oberdan, ai piedi delle Due Torri, è il sogno realizzato di Manuel Terzi: chicchi torrefatti sempre di fresco, miscele ben selezionate e una vasta scelta di monorigine che cambiano. **Curiosità:** provate il dolce Terzimisù, con il loro espresso, biscotto e crema di mascarpone. *caffeterzi.it*

49. Forno Brisa (Bologna)
Il pluripremiato panificio indipendente e ribelle mette la stessa rigorosa selezione delle materie prime anche per i suoi caffè, acquistati verdi e da piantagioni biologiche; dopo una tostatura media effettuata a Bologna, si possono acquistare o degustare nei vari punti vendita. Il nostro preferito è quello di via Galliera. **Da provare:** l'espresso completo specialty con il cornetto. *fornobrisa.it*

50. Staccoli Caffè (Cattolica RN)
Ampio e moderno, è gettonato dalla prima colazione alla merenda, all'aperitivo. Caffè e cappuccini si accompagnano ai golosi bomboloni e alle irresistibili creazioni al cioccolato. **Da provare:** il Caffè della Regina con crema di nocciola, crema di latte montato a freddo e cioccolato bianco. *staccoli.it*

51. Gardelli Specialty Coffees (Forlì)
Premiata torrefazione focalizzata su specialty coffee eccezionali per qualità e tecnica. I caffè, tostati dal titolare Rubens, sono distribuiti in tutta Italia. Anche l'estetica, dall'ambiente →

VADEMECUM

UN ESPRESSO PERFETTO

Poche semplici regole per capire se è davvero così. La parola all'esperto

Appassionato di caffè fin da ragazzo, Gianni Cocco ha collezionato importanti riconoscimenti e due primati mondiali, per il maggior numero di espressi preparati in un'ora (623) e per il cappuccino più grande (4.250 litri). Maestro nella decorazione, come il cappuccino con la tecnica della latte art, di ogni metodo di estrazione e di analisi sensoriale dell'espresso, ha partecipato a molti programmi tv per diffondere la cultura del caffè. Italian Coffe Trainer per l'Accademia Italiana Maestri del Caffè, ha scritto *Caffetteria Gourmet*, in libreria dal 12 ottobre (Italian Gourmet, 69 euro). Gli abbiamo chiesto come si riconosce un espresso eccellente. «Consiglio di dedicare qualche momento in più al caffè, per avere il tempo di guardarlo, annusarlo e sorbirlo in più sorsi», ci spiega. «Si parte dall'aspetto: il colore deve essere di una tonalità "tonaca di frate", omogeneo su tutta la superficie, il profumo intenso, con aromi che ricordano la frutta secca, il cioccolato, gli agrumi o i fiori, e il gusto bilanciato, con armonia tra il dolce, l'amaro e l'acido, senza note salate. La giusta temperatura di servizio dell'espresso è sui 50-60 °C e la tazzina (di porcellana) dovrebbe essere a 40 °C. Se il caffè è troppo amaro, astringente e dà una sensazione di asciuttezza al palato non è né pregiato, né preparato bene. Chiedete al barista notizie sulla miscela o sulla singola origine usate, sui metodi di lavorazione e sulla filiera». Nelle tazzine c'è un mondo tutto da scoprire.

alla tazzina, è curatissima, color rosa millennial. **Da provare:** l'espresso fatto con La Marzocco. *shop.gardellicoffee.com*

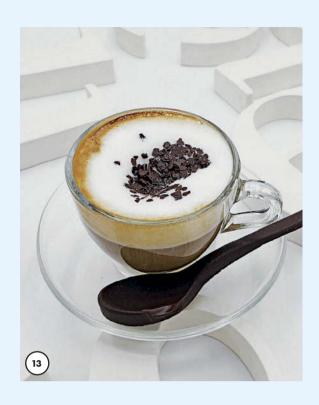
52. Antico Bar Fiat (Imola, BO)
Nel centro di Imola, ha un'ampia scelta di caffè da tutto il mondo, preparati come espresso o con altri metodi di estrazione. **Da provare:** la miscela Caraibi, con aromi di rum che le regalano dolcezza e morbidezza. *anticobarfiat.it*

53. Torrefazione Lady Cafè (San Secondo Parmense, PR)
Per chi vuole approfondire la propria conoscenza del caffè non c'è posto migliore di questa torrefazione artigianale, che comprende anche un b&b e una caffetteria dove è possibile degustare monorigine, specialty, bio e certificati Slow Food, e i prodotti a base di caffè realizzati in proprio. **Da provare:** i pacchetti che comprendono soggiorno, visita della torrefazione e degustazione. *torrefazioneladycafe.com*

TOSCANA

54. Tuttobene (Campi Bisenzio, FI)
I baristi formati alla sede Essse Caffè Segafredo di Bologna, l'espresso italiano certificato, le brioche, le torte e i biscotti appena sfornati rendono la prima colazione qui un modo delizioso per cominciare la giornata. **Da provare:** il cappuccino classico, goloso e schiumoso. *tuttobene-bar.it*

55. Vannelli (Cortona, AR)
Alla lunga tradizione dolciaria dei Vannelli si è aggiunta anche quella del caffè che qui viene tostato artigianalmente tutti i giorni. Oltre alla miscela Vannelli, 100% arabica con caffè provenienti da Guatemala, Nicaragua, Brasile e India, c'è una buona scelta di caffè specialty. **Da provare:** i cappuccini, decorati come opere d'arte. *pasticceriavannelli.com*

56. Caffè Concerto Paszkowski (Firenze)
Nell'elenco dei Locali Storici d'Italia, è una tappa frequentata tanto dai turisti che ne ammirano l'atmosfera anni Trenta, tanto dai fiorentini che non rinunciano alla prima colazione con il caffè preparato da Ciro Carrozzino. **Da provare:** il cappuccino con una miscela di nove arabiche e la crema di latte perfetta. *caffepaszkowski.com*

13

57. Ditta Artigianale Oltrarno (Firenze)
È uno dei locali fiorentini dove si possono degustare i caffè della microtorrefazione di Francesco Sanapo, proposti con vari tipi di estrazione. Il design molto curato, con arredi vintage e carte da parati, invita al relax. **Da provare:** l'Iced Salted Caramel Latte, con espresso, latte e caramello salato fatto in casa. *dittaartigianale.com*

58. Gilli (Firenze)
In attività dal 1773, iscritto tra i «Locali Storici d'Italia», mantiene la sua elegante atmosfera d'epoca con le boiserie in legno, gli stucchi e i lampadari di cristallo. Gli ottimi dolci si accompagnano a espressi e cappuccini preparati a regola d'arte. **Da provare:** il marocchino. **Curiosità:** davanti al caffè è stata scattata la celebre foto del 1951 *American girl in Italy* di Ruth Orkin. *caffegilli.com*

MARCHE

59. Caffè Meletti (Ascoli Piceno)
Inaugurato nel 1907, questo affascinante indirizzo in stile liberty è stato dichiarato dal ministero dei Beni culturali «Locale di interesse storico e artistico». Nominato da Vittorio Emanuele II fornitore della Real Casa per il liquore Anisetta Meletti, è sempre stato frequentato da personaggi importanti come Hemingway, Sartre e Trilussa. Il caffè servito è il Kala di Lavazza, un'arabica etiope raccolta a mano. **Da provare:** il Melettino, caffè con crema all'Anisetta. *caffemeletti.it*

60. Gara Caffetteria e Specialità (Jesi, AN)
Arredato con gusto, offre una selezione di caffè specialty di alta qualità, proposti a rotazione e con vari metodi di estrazione, da abbinare alle golose sfiziosità salate del brunch e del pranzo. **Da provare:** il Completo della casa, in tazza grande. *garacaffetteria.com*

UMBRIA

61. Botanico (Foligno, PG)
Nella bella piazza San Domenico, è un locale con un'offerta variegata che comprende colazione, brunch, pranzo e cena. Alla mattina, pancake, donut, muffin, yogurt con frutta o granola, ma anche uova strapazzate e bagel, da accompagnare con specialty coffee. **Da provare:** il cortado, un espresso ingentilito da una piccola quantità di latte. *botanico.menu*

62. Luca (Perugia)
Con la pasticceria e la torrefazione, il locale di Luca Pelucca è il punto di riferimento per la prima colazione e la merenda in città. Oltre al 100% arabica della casa, ci sono alcuni specialty interessanti. **Da provare:** il cappuccino. *Tel. 075396264*

63. Bar del Colle (Piediluco, TR)
Con l'incantevole terrazza affacciata sul lago di Piediluco, è il posto giusto per una pausa caffè in pieno relax. **Da provare:** il cappuccino. *Tel. 3288412841*

64. Caffè Divino (Terni)
In un ambiente moderno e luminoso, c'è una buona scelta di caffè, con la possibilità di assistere a tutte le fasi della preparazione. Bella anche la selezione di tè e infusi da portare a casa. **Da provare:** il cappuccino, cremosissimo. *caffedivinoshop.it*

LAZIO

65. Caos Caffè (Aprilia, LT)
Le proposte spaziano dalla colazione al brunch, dal pranzo all'aperitivo. Bella scelta di caffè della torrefazione di Emanuele Tomassi, serviti con vari metodi di estrazione. **Da provare:** il caffè monorigine estratto al momento con sistema V60. *caoscaffe.com*

66. Barnum Café (Roma)
In zona Campo de' Fiori, è un piccolo locale curato dove una bella selezione di caffè specialty, proposti con diverse estrazioni, si accompagna a lievitati, yogurt con frutta e granola, pancake, oltre a sandwich, insalate e una proposta di piatti stagionali. **Da provare:** la miscela della casa, in versione espresso. *barnumcafe.com*

67. Caffè Sant'Eustachio (Roma)
Caffè storico (dal 1938) a un passo dal Pantheon, usa una propria miscela di diverse qualità di arabica, tostate lentamente a legna. Tappa obbligata, anche per acquistare i pacchettini gialli di caffè, un cult. **Da provare:** il caffè shakerato. **Curiosità:** se volete il caffè senza zucchero, dovete specificarlo all'ordine, altrimenti vi verrà servita la tazzina con cremina dolce. *caffesateustachio.com*

68. Faro (Roma)
Vicino a Porta Pia, è un punto di riferimento per gli specialty coffee da coltivazioni sostenibili, torrefatti in proprio e offerti con una varietà di estrazioni.

FOTO STEFANO MANIERO

Il locale, moderno e sempre molto frequentato, ha anche una bella selezione di dolci (tra cui gli squisiti maritozzi) e proposte salate per il pranzo. **Da provare:** l'espresso specialty. *farorome.com*

69. Fax Factory (Roma)
Al Pigneto, è un gradevole spazio polifunzionale che ospita mostre, presentazioni, proiezioni e concerti. Punto di forza è la selezione di specialty coffee artigianali e sostenibili, da accompagnare a torte, biscotti e panini. **Da provare:** il Fax Factory Blend, con il 70% del brasiliano Santos di Fazenda Dona Francisca e il 30% dell'etiope Sidamo Gr. 2, con acidità spiccata e finale fresco e persistente. *faxfactory.it*

70. Marigold (Roma)
Nel quartiere Ostiense, ha un'atmosfera internazionale che si rispecchia anche nelle proposte per la colazione e il brunch, tra banana bread e cinnamon roll; i caffè specialty arrivano da piccoli contadini e sono proposti con vari metodi di estrazione. **Da provare:** Hand Brew e Flat White. *marigoldroma.com*

ABRUZZO

71. Art Café (L'Aquila)
Uno scrigno di cose buone, tra vini naturali, formaggi, salumi, lievitati. Buona anche la scelta di caffè monorigine, provenienti da varie parti del mondo, da acquistare o da degustare sul posto, preparati sia in versione espresso sia come caffè filtro. **Da provare:** fatevi consigliare tra gli specialty disponibili. *Tel. 3479636102*

72. Caprice (Pescara)
Allettanti proposte di pasticceria, firmate dal maestro Fabrizio Camplone, da degustare nella luminosa saletta insieme a cappuccini e caffè, anche in versione gourmet. **Da provare:** il cappuccino, con una schiuma di latte perfetta. *dolcicaprice.it*

MOLISE

73. Le Delizie del Grano (Termoli)
Pane, pasticceria e caffè: questo è un indirizzo di riferimento in Molise per colazioni e merende, con le creazioni di Teresa che, prima di rientrare nella sua Termoli, ha fatto esperienza in alcune importanti panetterie e pasticcerie milanesi. **Da provare:** il cappuccino. *deliziedelgrano.it*

CAMPANIA

74. Caffè Mexico (Napoli)
Piccolo locale un po' folkloristico (l'atmosfera è messicana, insegna inclusa) nella zona della stazione ferroviaria, serve il famoso caffè Mexico della storica torrefazione Passalacqua, che da più di 70 anni rappresenta una delle eccellenze di Napoli. Da degustare con una sfogliatella o un babà al bancone. **Da provare:** il classico espresso, che secondo i napoletani qui segue fedelmente la regola delle 3 C (caldo, comodo, carico). *Tel. 081283121*

75. Ceraldi Caffè (Napoli)
Un indirizzo amato sia dai locali sia dai turisti per i suoi ambienti classici e la gentilezza del personale. Le miscele, ben selezionate e ben estratte, si trasformano in impeccabili espressi e cappuccini. **Da provare:** il Caffè CaldoFreddo, un espresso con latte montato a freddo. **Curiosità:** si può ordinare anche la Full English Breakfast, con uova, salsicce, bacon, fagioli, pomodori, funghi, pane tostato e tè. *ceraldicaffe.it*

76. Gran Caffè Gambrinus (Napoli)
Nato nel 1860, con un glorioso passato di salotto letterario e café chantant, rappresenta la storia del caffè a Napoli e ancora oggi spicca in tutta la sua bellezza, grazie al lavoro della famiglia Sergio che ha preservato lo splendore degli ambienti Belle Epoque. **Da provare:** l'espresso, in tazza d'epoca calda, e il caffè strapazzato con cremina di zucchero. *grancaffegambrinus.com*

77. Gran Caffè La Caffettiera (Napoli)
In piazza dei Martiri, il caffè raggiunge i massimi livelli: scelto per provenienza e tipo di estrazione, viene lavorato a seconda del tasso di umidità e temperatura dei chicchi. Questi e infiniti altri accorgimenti hanno valso al locale il titolo di «Ambasciata del caffè napoletano». **Da provare:** il caffè con panna. *grancaffelacaffettiera.com*

78. Il Vero Bar del Professore (Napoli)
Un punto di riferimento per gli appassionati del caffè, è frequentato da vip e personaggi dello spettacolo. Accanto ai grandi classici, anche tante golose invenzioni, come il Kinder coffee, il Croccantino e il Cialdino. **Da provare:** il celebre Nocciolato, un espresso con miscela del Professore, crema di caffè e crema di nocciola. *ilverobardelprofessore.com*

79. Ventimetriquadri (Napoli)
Come suggerisce il nome, è un minuscolo locale con qualche tavolino all'aperto ed è il regno di Vincenzo Moretti che seleziona in giro per il mondo i migliori caffè monorigine. Il caffè arriva espresso o estratto a filtro e si affianca a proposte dolci buone e salutari. **Da provare:** il Flat White. *Tel. 3455328421*

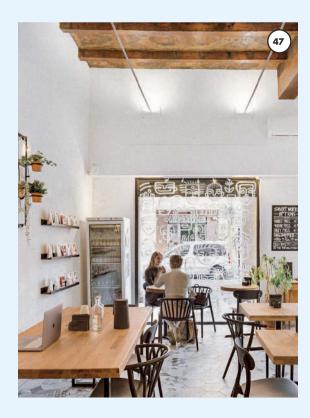
80. Mood69 (Piano di Sorrento, NA)
Locale molto accogliente, con atmosfere anni '60 e una caffetteria impeccabile grazie alla professionalità e alla creatività della barista Giusy Pepe. **Da provare:** l'espresso e le bevande a base di latte, sia calde sia fredde. *mood69.it*

81. Campana Bottega di Caffè Speciali (Pompei, NA)
I fratelli Campana sono figli d'arte, provenienti da una famiglia attiva nel mondo del caffè da oltre 70 anni. Nel locale si degustano miscele e specialty preparati nella torrefazione di Torre Annunziata. **Da provare:** i caffè del giorno estratti a filtro e il marocchino. *campanacaffe.com*

PUGLIA

82. Caffè Cognetti Specialty Coffee & Bakery (Bari)
Nella via dello shopping, ampia scelta di caffè, tostati con cura da Davide Roveto, e di metodi di estrazione da affiancare alla deliziosa pasticceria di produzione propria. **Da provare:** il monorigine etiope con estrazione V60, fruttato e agrumato. *caffecognetti.it*

83. Bar del Porto (Gallipoli, LE)
Non ha rivali un caffè bevuto qui, soprattutto all'alba, quando i pescherecci prendono il largo, e al tramonto, quando tornano: è il momento in cui, insieme a un buon caffè, ci si porta a casa il pescato del giorno. **Da provare:** il caffè classico o in ghiaccio con uno dei migliori cornetti della città. *Tel. 0833262673*

→

84. Bar Martinica (Lecce)
Quando i leccesi vogliono bere un caffè speciale vanno al Martinica. Caratterizzato da arredi originali degli anni '60, offre anche un'ottima cioccolata calda e pasticciotti appena sfornati. **Da provare:** espresso e granita al caffè. *Tel. 0832300977*

85. Cafferia Benarte (Lecce)
Non sai dove puntare gli occhi: fuori, verso il barocco della Basilica di Santa Croce o dentro al nuovo caffè, che è un tripudio di pezzi d'arte e d'epoca, a cominciare dal bancone del '500 proveniente da un'antica sagrestia. **Da provare:** l'espresso, il caffè in ghiaccio, o quello in ghiaccio con latte di mandorle. *cafferiabenarte.com*

86. Momento - Santa Caterina (Nardò, LE)
Un concept bar frequentato tutto il giorno per bere o mangiare qualcosa di buono. **Da provare:** l'Espressivo, il piccolo cappuccino tanto amato nel Salento, con pasticciotto o cornetto fumante. *Tel. 338 7836146*

BASILICATA

87. Caffè Filitti (Potenza)
Dal 1973, seleziona i migliori caffè del mondo, che vengono torrefatti in loco tutti i giorni. **Da provare:** l'espresso con la miscela Silver Red, una selezione di monorigini arabica e robusta. *ilsignoredelcaffe.com*

CALABRIA

88. Piccolo Laboratorio Artigianale (Falerna Marina, CZ)
Un indirizzo di cose buone, da sperimentare dalla prima colazione all'aperitivo, tra brioche, gelati e cocktail. La lista dei caffè comprende espresso, americano, caffè filtro e caffè freddi. **Da provare:** l'espresso, a regola d'arte. *plapasticceria.it*

89. Cafè Mirò (Polistena, RC)
Locale dal tono moderno, con caffè provenienti da diversi Paesi ed espressi impeccabili. Buone anche le torte e le brioche. **Da provare:** il cappuccino Gold 24, impreziosito da scagliette di oro alimentare. *Tel. 0966931503*

90. Malavenda (Reggio Calabria)
La famiglia Malavenda è arrivata alla quinta generazione con Roberta, che ha aperto un locale garantito per la prima colazione e la merenda con dolci squisiti, caffè e cappuccini, preparati con diverse miscele. **Da provare:** l'espresso. *malavendacafe.it*

91. Pasticceria Bar San Francesco (Reggio Calabria)
Aperta dal 1984 e da allora a gestione familiare, è un punto di riferimento in città per la prima colazione, grazie al caffè artigianale torrefatto in proprio con grande competenza. Molto buoni anche i gelati. **Da provare:** l'espresso. *sanfrancescopasticceriabar.it*

SICILIA

92. Caffeina Lab (Acireale, CT)
Un locale moderno, dagli arredi minimal, focalizzato sulla pinsa e sul caffè, classico o con estrazioni alternative. **Da provare:** l'espresso con il Blend #87, miscela di specialty coffee e fine robusta con un retrogusto che ricorda il cioccolato. *caffeinalab18.com*

93. Miscela d'Oro - Sicilia 1946 (Messina)
Nella piazza principale della città, è un indirizzo dal design elegante e contemporaneo. Le proposte di caffetteria sono divise tra tradizionali, trendy, gourmet e linea freddo. **Da provare:** l'espresso speciale caldo con pistacchio e panna. *misceladoro1946.it*

94. Caffè Sicilia (Noto)
Il nome di Corrado Assenza garantisce l'eccellenza di ogni cosa, dai lievitati ai dolci, dai biscotti, ai torroni, dalle granite al caffè. **Da provare:** Espresso&Mandorla, con panna fresca montata, a base di mandorle tostate. *caffesicilia.it*

95. Antico Caffè Spinnato (Palermo)
Aperto dal 1860 vicino al teatro Politeama, è un'istituzione. Qui si viene per la prima colazione, a base di dolci siciliani, o per una granita. Tanti tavolini all'interno, ma, se possibile, è meglio stare fuori. **Da provare:** l'espresso con panna. *spinnato.it*

96. Bar Vabres (Palermo)
Bar a conduzione familiare vicino alla stazione, con dolci deliziosi e uno dei migliori caffè della città. La selezione, curata da Alessio Vabres, comprende una vasta scelta di prodotti artigianali, proposti con un ventaglio di estrazioni. **Da provare:** il cappuccino. **Curiosità:** Alessio Vabres è un maestro di Latte art, la tecnica di disegno sulla schiuma del cappuccino. *pasticceriavabres.com*

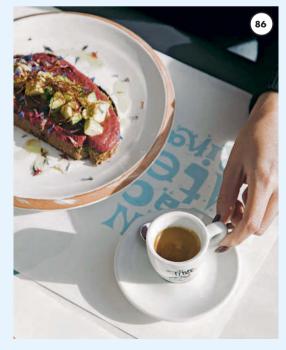
86

97. Casa Stagnitta (Palermo)
È il locale di una torrefazione storica, inaugurata nel 1922, che propone pregiate miscele e singole origini da degustare in loco o portare a casa; ambiente moderno, tavolini anche all'aperto. **Da provare:** il Black Velvet, un espresso Nepal Mount Everest con panna montata e salsa pan di zenzero. *casastagnitta.it*

SARDEGNA

98. Caffè dell'Arte (Cagliari)
Ottimo indirizzo per la prima colazione, che può essere all'inglese, con cornetti artigianali o in versione brunch. Il caffè è tostato settimanalmente e il latte per il cappuccino arriva da un'azienda agricola del Sulcis. Buona scelta di specialty coffee e alternative vegane. **Da provare:** il Flat White. *caffedellartecagliari.com*

99. Good (Cagliari)
Ampio, con un bello spazio all'aperto, ha una ricca lista di bevande calde, che spazia dai classici ai caffè filtrati, con una buona scelta anche di infusi, tè, tisane e cioccolate. **Da provare:** Respecto, un caffè filtro con la miscela 100% arabica biologica Costadoro RespecTo, che si è aggiudicata per tre anni la medaglia d'oro all'International Coffee Tasting. *goodcagliari.it*

100. Ytalian Caffè (Sestu, CA)
Nel polo commerciale La Corte del Sole, questo locale comprende una caffetteria all'avanguardia, con attrezzature innovative e di alto livello. Posto perfetto per uno spuntino o una pausa caffè. **Da provare:** l'espresso. *cortedelsolesestu.it*

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

CHIARIRSI LE IDEE IN UN SORSO

Che cos'hanno in comune un maestro sufi del Trecento e uno scienziato dell'Ottocento? Una tazzina di caffè che rende vigili e ravviva l'ingegno

DI **GIOVANNA FROSINI** E **CHIARA MURRU**
CARTINA **MONICA ALBA**

La parola *caffè* deriva dal turco *qahve* che a sua volta proviene dall'arabo *qahwa*. Quest'ultima in origine significava «vino» o in genere «bevanda eccitante» finché, verso la fine del XIV secolo, fu estesa anche alla preparazione ottenuta con i chicchi del caffè. La bevanda, realizzata quasi esclusivamente sotto forma di infuso secondo la tradizione araba, sarebbe stata introdotta nello Yemen verso la fine del Trecento da un santo della città di Mokha e utilizzata per prolungare le veglie di preghiera dei mistici sufi. Si diffuse poi in Turchia, in altre regioni asiatiche e nell'Africa settentrionale, finché nel XVI e XVII secolo furono i veneziani a introdurla in Occidente; allora si prendeva, come in Oriente, senza zucchero.

IL BENE PER L'INTELLETTO

Le prime attestazioni della parola *caffè* in italiano sono documentate tra Cinquecento e Seicento: col significato di «pianta arbustiva tropicale e seme di questa pianta» il sostantivo *caffè* viene già usato nella *Relazione degli ambasciatori veneti al Senato* di Morosini, nel 1585 («un'acqua negra bollente quanto possono sofferire, che si cava d'una semente che chiaman cavèe»), mentre col significato di «bevanda aromatica che si ricava per infuso dalla polvere dei chicchi di caffè tostati e macinati» la prima attestazione registrata dai vocabolari è del 1666, nelle *Lettere* di Francesco Redi: «Se vi fosse costì in Livorno qualche ebreo, il quale avesse veramente notizia di che sorte sia la pianta che produce il caffè, prego V. S. ad interrogarnelo».

La diffusione in Italia è inarrestabile, tanto che nell'Ottocento la parola *caffè* è ormai ampiamente attestata nei testi di cucina, come si può notare dalla documentazione offerta dall'*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (AtLiTeG).

Tra i più entusiasti sostenitori del caffè troviamo anche Pellegrino Artusi: nella sua *Scienza in cucina* ricorda che «questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, fu chiamata la bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti perché, scuotendo i nervi, rischiara le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero».

GALASSIA CAFFEINA

Caffè è oggi una delle parole italiane più diffuse nel mondo e rappresenta il punto centrale di una costellazione di voci a esso collegate: *caffè espresso* (che indica il caffè preparato sul momento con una speciale macchina elettrica a pressione), *caffellatte* (che nasce dall'unione del caffè col latte) e *cappuccino*, bevanda calda a base di caffè e latte reso schiumoso dal vapore prodotto dalla macchina del caffè espresso.

La sua straordinaria diffusione ha dato vita anche alla creazione di «pseudoitalianismi», cioè parole inesistenti in italiano e create all'estero per associare al prodotto il prestigio dell'italianità: si pensi agli ormai celebri *frappuccino* e *mokaccino*. ■

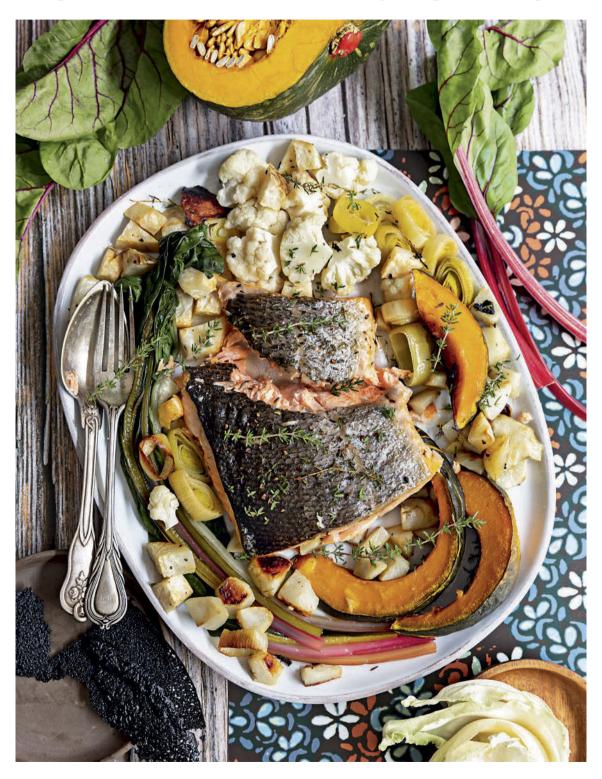
CHE COSA È ATLITEG ***L'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità*** **è un progetto in via di realizzazione finanziato dal ministero dell'Università e Ricerca. Si esprimerà in una banca-dati testuale, un Vocabolario digitale e un Atlante, che riporterà su webGIS la distribuzione geografica e storica dei dati ricavati dai testi. La cartina mostra le frequenze delle forme di caffè in base alla documentazione della banca-dati del progetto.**

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

Chiara Murru è assegnista di ricerca per il progetto AtLiTeG e insegna Linguistica italiana all'Università per Stranieri di Siena. Studia la lingua del cibo, la lingua della critica d'arte e il lessico della *Commedia* di Dante.

ILLUSTRAZIONE **AG. SHUTTERSTOCK**

È TUTTO PRONTO, BASTA SOLO SFORNARE

Quella in forno è tra le cotture più pratiche e appaganti. Ne abbiamo sperimentate due, a vapore e in modalità ventilata. Risultato: una grande pienezza di sapore

RICETTA **CRESCENZO MORLANDO**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Salmone e verdure al forno

IMPEGNO FACILE
TEMPO 1 ORA
PER 4 PERSONE

600 g filetto di salmone
500 g topinambur
400 g bietole colorate
2 porri
1 piccola zucca Delica biologica
1 sedano rapa
1 piccolo cavolfiore
olio extravergine di oliva
timo
sale – pepe

Mondate le verdure separatamente: pelate i topinambur e tagliateli a tocchetti, fate lo stesso con il sedano rapa; tagliate la zucca in fette spesse almeno 3 cm, conservate la buccia ed eliminate i semi e la parte filamentosa; mondate i porri e affettateli in rondelle di almeno 1 cm. Ricavate dal cavolfiore solo le cimette. Accomodate tutto su placche foderate di carta da forno: su una distribuite le foglie di bietola e le cimette di cavolfiore, su un'altra le rondelle di porro e i tocchi di sedano rapa e su una terza topinambur e zucca. Salate e pepate tutto; infornate la prima placca nel forno a vapore FMY 99 HS BK di Franke a 180 °C per 20 minuti. Disponete il filetto di salmone dal lato della polpa su una placca foderata di carta da forno, ungete di olio, salate e profumate con timo; infornatelo insieme alle altre due placche di verdure nel forno multifunzione termoventilato FMY 99 P BK per cuocere contemporaneamente a 180 °C per 20 minuti. Sfornate e trasferite tutto con cura in un grande piatto di portata. Completate con un filo di olio e ciuffetti di timo fresco.

FORNI FRANKE: FMY 99 HS BK E FMY 99 P BK

FMY 99 HS BK è un forno multifunzione a vapore della gamma Mythos, in due colori: inox e nero; sistema di pulizia idrolitico, classe A+, display full touch a colori, 19 funzioni e 60 ricette preimpostate; tra gli accessori due griglie, una leccarda e un vassoio vapore. FMY 99 P BK è un forno multifunzione termoventilato, classe A+, sempre della gamma Mythos; il sistema di autopulizia è pirolitico ed è dotato del programma Cook Assist con 42 ricette automatiche; in dotazione due griglie, una leccarda e una leccarda profonda. *franke.com*

OSTRICHE E CANEDERLI

Un tavolo di Casa al Torchio e, nella pagina accanto, il tris di canederli dello storico ristorante.

Un percorso gastronomico (eclettico) a Bolzano tra classici alpini e golosità di mare. Nella città dove musica e cibo «elevano lo spirito». E Nord e Sud si amano, su una pizza alle mele

DI **SARA TIENI**, FOTO **BEATRICE PILOTTO**

Sopra, dal menù autunnale di Bogen, da sinistra, calamarata, spritz al mirtillo, panzanella autunnale e crema di zucca. In alto, la squadra del locale, tutta al femminile; al centro in nero, la proprietaria del locale, Roswitha, di mamma cilentana, e la cuoca, Filomena, di origini salentine.

Sopra, brindisi della squadra di Casa al Torchio, tra i più antichi locali in città, gestito dai due fratelli Ivan e Willy Waldner, al centro, con gli occhiali. In alto, la pizza con mele e Speck Alto Adige Igp, tra i piatti classici del ristorante.

Tamara e Florian, panettieri del panificio Franziskaner, davanti a una delle botteghe della famiglia Pfitscher. Siamo a pochi passi dal micro laboratorio a vista, il Pan Atelier, dove si può osservare la creazione di alcuni dei cento pani artigianali proposti.

Il maestro birraio Matthias Obkircher, nella sala interna di Hopfen&Co, birrificio artigianale con annessa osteria, in piazza delle Erbe. Con lui una delle cameriere, in costume tradizionale.

Sopra, il piatto Maialino di Alfredo dalla testa ai piedi, un percorso in tre tappe, compreso il quinto quarto, sul maiale di cinta senese dell'allevatore Alfredo Angeli, servito al ristorante In Viaggio di Claudio Melis, unico stellato a Bolzano. Lo chef, di origine sarda, con la moglie Monica Wieser, sommelier e maître di sala nel loro locale, tappezzato con pannelli di faggio curvati al vapore.

Bolzano è avvolgente come l'anfiteatro di montagne che la ospita e che genera il suo singolare microclima: un caldo, anche torrido d'estate, e un inverno mite illuminato dal Natale e dai suoi famosi mercatini (iniziano il 24 novembre). Questo meteo, insieme a decenni di immigrazione dal Sud Italia, ha generato esotiche sorprese nei menù. Quindi, se pensate di trovare (solo) canederli e spezzatino di cervo con la polenta, non conoscete del tutto l'anima di una città di montagna e di frontiera, che guarda al mare con molta golosità.

In una stessa carta capita che convivano infatti parmigiana e gnocchi di malga, spritz al mirtillo selvatico e panzanella di pane di segale: succede da Bogen Bistro & Apartments, bistrot moderno in un edificio medievale con annessi appartamenti, celebre per le sue colazioni (durano fino alle 11) e per la cucina casalinga di Filomena. Pugliese, figlia di pescatori, autodidatta, la cuoca lavora in un gruppo quasi tutto femminile capitanato da Roswitha, origini cilentane ma cresciuta qui, tra le montagne altoatesine. «Non abbiamo cella frigorifera», ci racconta lei, «quindi il tema è una spesa giornaliera per minimizzare gli sprechi, con allegria e creatività». Le uova vengono da un contadino dell'altopiano del Renon, il pane dalla bottega di Klaus Messner, in piazza delle Erbe. La cucina punta sulla leggerezza e sulla stagionalità. «Abbiamo sempre una zuppa del giorno e tante insalate. Viviamo dei prodotti del mercato. Ci sono anche i saltimbocca alla romana. Noi però, li facciamo con lo speck». Un suggestivo, enorme bancone di legno completa la magia, insieme a una calda accoglienza.

La stessa che poco tempo fa deve aver fatto atterrare qui a Bolzano Brad Pitt. La star, si vociferava, è venuta per girare un film su Ötzi, la mummia dell'Età del Rame esposta al Museo Archeologico dell'Alto Adige, qui in città. La stessa, si è scoperto, che il divo di *Sette anni in Tibet* (per cui si era esercitato sulle Dolomiti bellunesi) si è fatto tatuare su un avambraccio. La certezza è che Brad adora queste montagne e che si è

Un tavolo apparecchiato con crudi di mare, crostino con 'nduja e pizza con speck per l'aperitivo sulla terrazza di mille metri quadrati del ristorante Meta, affacciato su piazza Walther e sul duomo di Bolzano. Uno scorcio del cocktail bar. Il locale sorge nello storico Palais Campofranco.

fermato in passato al rifugio, poco fuori dalla città, Gasthaus Tomanegger a San Genesio per un pranzo rustico. Lo stesso che si può consumare, qui in città, al food truck Walter & Michi's Würstelstand, tra i migliori street food d'Italia, gestito dai coniugi Walter e Michaela Egger. La carne, eccellente, viene dall'attività di famiglia, la bottega Metzgerei Feinkost Egger, storica macelleria in piazza delle Erbe, accanto alle bancherelle di prodotti tipici. Sei o sette le specialità. Partite con un Meraner, superclassico, o un Frankfurter, più delicato e meno speziato. Lanciatevi poi su un würstel bianco nella tipica rosetta con la senape, per poi spingervi al currywürst in salsa al curry. La novità di stagione? Il würstel al formaggio con tartufo. «Il würstel è un piatto semplice, ma se fatto bene conquista; deve essere bello croccante, e servito ben caldo», commenta Walter, che ha rilevato nel 2000 questa attività storica in via Goethe, esistente già negli anni Trenta.

Appena due passi più in là, addolcitevi il palato con i dolci di Andreas Acherer. Pluripremiato, lo chef fa parte del Relais Desserts, il circolo esclusivo dell'alta pasticceria di cui fanno parte gli ottanta migliori pasticcieri di tutto il mondo. Unico italiano ammesso nella associazione di cioccolatieri svizzeri Chaine Confiseur, ha anche uno storico locale a Brunico, con fioreria, gestito con la moglie Barbara Strondl. Andreas ci serve una selezione dei suoi macaron (16 gusti stagionali con cui rifornisce 150 pasticcerie in Italia), ma anche i suoi celebri cioccolatini (35 tipi diversi), compresa una strabiliante pralina al cioccolato al latte e aceto di lampone. Tra le monoporzioni e i mignon spuntano i cuori di castagna, versione sofisticata e voluttuosa di un antico dolce tradizionale. «Si tratta di una mousse leggera di castagne ricoperta di un cioccolato fondente che ho creato appositamente per me in un laboratorio in Francia», assicura. Una cura maniacale dei dettagli e un singolare colpo di scena ce li svela parlandoci della novità di stagione: il panettone, che farcisce con albicocche semicandite, cioccolato al caramello e una glassa al papavero. Ma il segreto è il lievito madre, dal risvolto sorprendente, a dir poco. →

Nella pagina accanto, dall'alto a sinistra Michael Meister, proprietario di Löwengrube, con la sua famiglia; al centro il loro orzotto alle erbe con radici croccanti; Peter Paul Kainrath, direttore artistico del concorso pianistico Ferruccio Busoni, in una sala del ristorante. Il pasticciere Andreas Acherer, e alcune delle sue creazioni. Una delle vie del centro storico della città. Würstel bianchi del food truck dei coniugi Walter e Michaela Egger, tra i migliori street food d'Italia.

«Pochi lo sanno», svela Andrea, «ma una volta si faceva con acqua, farina e sterco di cavallo fermentato, sciolto in acqua e rinfrescato per sei mesi, visto che questo animale ha dei batteri lattici eccezionali. Me lo regalò un pasticciere milanese per l'apertura del primo negozio, mi ha portato fortuna».

Ci aspettano una cantina medievale con più di mille etichette – da qui all'Australia – nello storico Löwengrube (letteralmente «fossa dei leoni») in piazza della Dogana. Ad accoglierci c'è Michael Meister con sua moglie, di origini Sudamericane. Undici anni fa ha rilevato il ristorante, con una stube, il tipico locale con stufa in maiolica foderato di legno. Ieri locale tipico, oggi è un fine dining con cocktail bar e musica lounge al piano terra. Sotterranea è la suggestiva cantina dove si tengono anche degustazioni di vini e formaggi. In carta ci sono le ostriche della Normandia, il rombo della Bretagna con i finferli accanto a un orzo mantecato alle erbe con radici croccanti e al piatto simbolo del locale: sella di cervo con crosta di pino mugo. Tra i prodotti del territorio spicca anche il filetto di salmerino della Val Passiria che cresce brado in fiumi incontaminati, ci spiega lo chef Philipp Mantinger. «Musica per il palato», commenta con noi uno dei clienti abituali, Peter Paul Kainrath, che è il direttore artistico del concorso pianistico internazionale Ferruccio Busoni. Egli stesso musicista di talento, è tra i più grandi sostenitori dell'elezione di Bolzano a Città Creativa per la Musica Unesco: la decisione avverrà proprio in questi giorni. «Cibo e musica non sono solo piaceri quotidiani ma un modo per elevarsi», commenta. «Un piatto da tramandare? I canederli ripieni di albicocche. Tipici della cucina austroungarica, qui hanno raggiunto un livello davvero raffinato. Il calice perfetto? Colmo di Lagrein dell'abbazia di Muri-Gries. Uno dei frati benedettini, padre Urban, è il mio mentore in fatto di vini, oltre che un melomane», commenta il pianista e manager musicale bolzanino, tra l'altro presidente della World Federation of International Music Competitions, prestigiosa istituzione attualmente composta da oltre 112 concorsi musicali internazionali.

Amante del buon pesce, Peter Paul Kainrath ci svela i suoi indirizzi locali: «Sicuramente Marechiaro, ormai un'istituzione in città. Invece, per un cocktail dopo teatro o per un aperitivo, Meta». Ci dirigiamo proprio lì. Il locale, aperto nel 2021, in piazza Walther 13, nello storico Palais Campofranco, dispone di una terrazza di mille metri quadrati affacciata sul duomo romanico-gotico di Bolzano, fruibile anche d'inverno perché allestita con venti campane di vetro, riscaldate. La mente è Günther Stecher, patron di una società che cura il catering per il Moto GP. Bolzanino doc, ha unito l'amore per le sue radici con quello delle eccellenze enogastronomiche. Il risultato è un cocktail bar dove si alternano «i migliori bartender al mondo», un tapas bar e un ristorante aperto fino alle 24.30. Crudità di pesce, tonno alla salsa ponzu, «una vecchia ricetta spagnola», e tartine all'nduja svettano nell'aperitivo. A cena si viene per un soprendente manzo Wagyu del Renon, «l'unico allevato fuori del Giappone». D'altronde la carne qui è una piccola religione anche perché, spiega Günther, «io sono un cacciatore». La carta dei vini non delude: 460 etichette tra cui 60 Champagne.

Poco distante, in piazza della Mostra, combina atmosfere internazionali con ingredienti locali il nuovo Zur Kaiserkron, dello chef Filippo Sinisgalli, un passato tra l'altro anche di home chef delle star (tra i suoi clienti Whoopy Goldberg e Susan Sarandon).

Nord e Sud dell'Italia flirtano anche nella cucina di Claudio Melis al ristorante In Viaggio, unica stella Michelin in una città che conta invece nei suoi dintorni ben quattro stelle Verdi, il riconoscimento alle pratiche etiche attribuito dalla guida francese: Antica Locanda al Cervo a San Genesio Atesino, Lerchner's in Runggen a San Lorenzo di Sebato, Terra a Sarentino, e il 1908 a Soprabolzano. Melis, sardo della Barbagia ma con esperienze internazionali – l'ultima a Riad – è titolare anche dell'annesso Tree Brasserie, bistrot tra i primi in Italia a fare piatti studiati per la condivisione, e, poco distante, di Toma, un tapas bar. Lo affianca la moglie, Monica Wieser, sommelier e maître di sala. Il ristorante stellato, tappezzato di pannelli di faggio curvati a vapore, in forma di onde, è un piccolo salotto composto solamente da cinque tavoli. L'esperienza che si vive, racconta lo chef, è «intima, dedicata; esco in sala tra un portata e l'altra perché per me lo scambio è fondamentale». Melis ci accoglie oggi servendo pane carasau e una pagnotta calda con farina di vinacce, omaggio al territorio, serviti con una pigna di burro cremoso. Il maialino di cinta senese è dell'amico allevatore Alfredo Angeli, a cui intitola il piatto. Il tartufo, servito a novembre, rispetta l'usanza: tagliolini, uovo al burro, per un conforto totale del palato.

Tradizione ben fatta e calde atmosfere alla Casa al Torchio, locale gestito dai fratelli Ivan e Willy Waldner in via Museo. «Il locale esiste così com'è dal 1786, noi siamo qui da ventiquattro anni», mi spiegano con orgoglio. Nel menù spiccano i canederli (quelli stagionali con zucca o barbabietola) ma anche pizza, di farine altoatesine, farcita con fette di mele e speck. Il tutto servito in una storica stube, con enormi galli che dalle finestre sembrano incantare la sottostante piazza delle Erbe.

Per un boccale di birra come si deve invece, sempre in piazza delle Erbe, il posto è Hopfen&Co, birrificio artigianale con annessa osteria (il primo ad aprire con questa formula nel 1998). Qui il giovane mastro birraio Matthias Obkircher, fresco di studi a Monaco di Baviera, serve le sue birre stagionali, dalla chiara Helles alla scura Dunkles, fino alla classica Weizen. L'abbinamento ideale? «La mia Secretum con le costine», commenta deciso. E consiglia di completare il percorso con del Bozner Brot, il pane tradizionale, sformato dall'omonimo panificio e cotto ancora, garantisce, «come ai tempi della nonna». ■

INDIRIZZI

Löwengrube, *loewengrube.it* – **Bogen Bistro & Apartments**, *bogen.bz* – **Panificio Franziskaner**, *franziskanerbaeckerei.it* – **In viaggio – Claudio Melis**, *inviaggioristorante.com* – **Casa al Torchio**, *casaaltorchio.com* **Walter & Michi's Würstelrstand**, *tel. 338 764 5637* – **Meta**, *meta-restaurant.com/it* – **Pasticceria Andreas Acherer**, *acherer.shop* – **Hopfen&Co**, *boznerbier.it* – **Ristorante Zur Kaiserkron**, *ristorantezurkaiserkron.it*

IL MEGLIO AL MERCATO

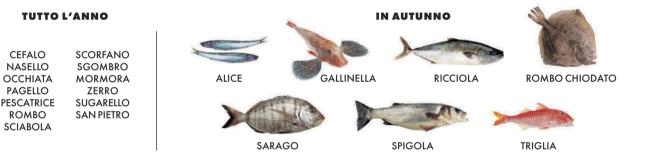
Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA

SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN AUTUNNO

IL PAESE DELLE RARITÀ

MAROCCA DI CASOLA
In Lunigiana (provincia di Massa-Carrara), nelle aree montane, dove non c'era disponibilità di frumento, si panificava con la farina di castagne: la Marocca (dal dialetto *marocat*, poco malleabile) è un pane piuttosto duro, serbevole, ottimo con miele e lardo di Colonnata.

PECORINO DI OSILO
Si produce nel Sassarese, a partire dal mese di ottobre, e stagiona per un minimo di 60 giorni. Leggermente più piccolo dei tradizionali pecorini sardi, è più pastoso grazie alla pressatura, anche dopo la stagionatura. Con il siero di risulta si produce un'altra specialità, la ricotta mustia.

MELO DECIO DI BELFIORE
La sua origine è molto antica, pare risalga all'epoca romana. Si raccoglie in provincia di Verona a novembre, ma si consuma in inverno, perché la sua acidità al momento del raccolto è troppo elevata. Le mele sono profumatissime e hanno polpa bianca e soda, ottima anche per produrre mostarde.

TORZELLA RICCIA
Conosciuto un tempo come cavolo greco, arrivò dall'Oriente circa 4000 anni fa nell'area del Vesuvio, in provincia di Napoli. La pianta, della famiglia delle Brassicacee, ha germogli ricchi di vitamina C e acido folico, che si mangiano freschi in insalata oppure in minestre o in conserve.

FOTO **AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD**

METTI TUTTO NEL SACCO!

LEGAVELOCE® BIO

PRATICO - EXTRA FORTE
ECOLOGICO - CONVENIENTE

✓ IDEALE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

CHIUSURA VELOCE E ANTIGOCCIA

Dinamic, consapevole delle esigenze di un mondo che si muove sempre più verso la salvaguardia dell'ecosistema naturale, crea **LEGAVELOCE** ® – bio, il sacco per la raccolta dei rifiuti organici dalla pratica forma a shopper che garantisce funzionalità e comodità nella gestione della spazzatura organica, permettendoti di riempire il sacco fino all'orlo e di non sporcarti durante la chiusura. **LEGAVELOCE** ® – bio, grazie alle comode maniglie rende agevole la chiusura e il trasporto dei rifiuti bio e con la sua composizione in biopolimero naturale, risulta biodegradabile e compostabile al 100%. La chiusura antigoccia è utile per contenere liquidi senza fuoriuscite.

Per garantire la soluzione più adatta alle tue esigenze i sacchetti **LEGAVELOCE** ® bio vengono forniti in diverse capienze e misure.
I formati disponibili sono svariati: dal bidocino classico da casa (35x50cm, 8 lt), al trespolo 70x110cm, 110lt), passando per i formati casalinghi (42x50cm, 10 lt e 50x60cm, 30 lt)

VIENI A SCOPRIRE I NOSTRI PRODOTTI
ANCORA PIÙ PRATICI E CAPIENTI

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

À Table Avec V. atableavecv.com
Agribologna agribologna.it
Alce Nero alcenero.com
Allegrini allegrini.it
Barilla barilla.com
Baule Volante baulevolante.it
Cantine Maschio cantinemaschio.com
Casa it.casashops.com
Casarialto casarialto.it
Centro Nazionale Studi Tartufo tuber.it
Collebi collebi.it
Consorzio del Vino Brunello di Montalcino consorziobrunellodimontalcino.it
Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP oliotoscanoigp.it
Consorzio Tutela Lambrusco Doc lambrusco.net
Emporio Mikica emporiomikica.com
Ente Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba fieradeltartufo.org
Ente Turismo Langhe Monferrato Roero visitlmr.it
Eurospin eurospin.it
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Franke franke.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Gruppo Lunelli gruppolunelli.it
H&M Home hm.com
Hue tablestories huetablestories.com
Incantalia incantalia.it
Jannelli & Volpi jannellievolpi.it
La Fornacina Keramik Studio lafornacinakeramikstudio.com
Le Coq Porcelaine lecoqporcelaine.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Novità Home novitahome.com
Ragno Ceramiche ragno.it
Riseria Vignola risovignola.it
Rummo pastarummo.it
Sabelli sabelli.it
Sambonet sambonet.com
Tiramisù World Cup tiramisuworldcup.com
Zara Home zarahome.com
Zarotti zarotti.it

Errata corrige. Nella segnalazione *Laguna da bere* del numero di Ottobre a pag. 16, il mese in cui si svolge la Venice Cocktail Week è ottobre e non settembre, come erroneamente indicato. Nel servizio *Ritorno al futuro*, a pag. 132, le piastrelle smaltate da cucina appartengono alla collezione Glacé di Ragno (*ragno.it*) e non di Marazzi. Ci scusiamo con gli interessati e con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2023 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 8,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9099 del 06-04-2022

IN DISPENSA

1. È impastato solo con segale integrale in chicchi e senza frumento il pane di segale integrale di **Baule Volante**, biologico, a basso contenuto di grassi e ricco di fibre.

2. Colore verde, profumo vegetale e gusto piccante e leggermente amaro: l'**Olio Toscano**, tutelato dal **Consorzio**, è ottenuto da olive raccolte direttamente dalla pianta, lavate con acqua prima della molitura e poi pressate con mezzi meccanici che non ne alterano le caratteristiche.

3. Il Bianco Essenziale di **Vignola** è un Carnaroli Classico biologico, riso superfino, adatto per risotti dalla tenuta perfetta. Si chiama «Classico» perché nasce da sementi originali Carnaroli, ed è controllato dal seme alla confezione.

4. Inconfondibile tra tutti i formaggi per i suoi buchi, l'**Emmentaler Dop** è prodotto con metodi tradizionali con latte crudo della omonima regione della Svizzera. Stagiona più a lungo degli altri formaggi, da un minimo di 120 giorni fino a 15 mesi per il nuovo URTYP® («tipo originario, archetipo»).

5. I cannellini secchi **Alce Nero**, biologici, provengono solo da coltivazioni italiane. Caratterizzati dalla forma cilindrica e dal colore chiaro, vanno messi a bagno per 12 ore prima della cottura.

6. Dal 1846 La famiglia **Rummo** produce pasta di alta qualità a Benevento. Come tutti gli altri formati, anche le Mafaldine, caratterizzate dalla tipica arricciatura, sono prodotte con il loro Metodo Lenta Lavorazione®.

7. Ottenuta per affioramento, la ricotta **Sabelli** è preparata con siero di latte vaccino, crema di latte e latte. È dolce e morbida, con il gusto pieno del latte fresco.

8. L'argento vivo della livrea è un segno di freschezza: si può apprezzare nelle acciughe sotto sale del Mar Cantabrico di **Zarotti**. Pescate nell'Atlantico, sono selezionate manualmente e lavorate in modo artigianale.

9. C'è anche il prosciutto crudo nella linea **Eurospin** «Amo essere eccellente», selezione di prodotti che si distinguono per qualità, tradizione, tipicità ed eccellenza di gusto.

A CURA DI **LAURA FORTI**

I CORSI DI NOVEMBRE

UNA FETTA DI STRUDEL?

Rincuoratevi con una merenda in stile austriaco e una buona zuppa per cena. E poi, portatevi avanti per le feste scegliendo un corso da regalare ai vostri cari

PASTICCERIA VIENNESE
Che cosa si impara
I classici della pasticceria austriaca: si preparano la Linzer Torte, la crostata alle mandorle e nocciole con farcitura di confettura, la Sachertorte, la più famosa torta al cioccolato, e l'Apfelstrudel, il tipico dolce di mele tirolese.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
7, 10, 13, 25 novembre.

CUCINA VEGANA
Che cosa si impara
Con lo chef Davide Larise, un'unica data a novembre: Zucca in tre versioni (marinata, arrostita e cremosa), Risotto mantecato con cavolfiore e mela, croccante di topinambur, cavolo nero e castagne, Disco di ceci, verdure crude e cotte.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 100 euro.
Quando si svolge
23 novembre.

ZUPPE E CREME
Che cosa si impara
Nelle giornate fredde, un piatto che fa la differenza: Zuppa di legumi e cavolo nero, Crema di cannellini con gamberi arrostiti, Crema di zucca con fonduta di gorgonzola, Cacciucco toscano con crostoni di pane.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa
90 euro.
Quando si svolge
3, 7 e 23 novembre.

PER NATALE REGALA UN'ESPERIENZA GOLOSA E DIVERTENTE

Regalate un corso di cucina ai vostri amici, genitori, figli... Potete decidere il valore da acquistare (da 40 a 525 euro): il destinatario riceve il credito per scegliere poi il corso in cui impiegarlo. Validità 6 mesi. Ulteriori informazioni sul nostro sito oppure inquadrando il QR code e seguendo le istruzioni.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

FOTO ARCH. LCI, B. PRADA